

Dumplings au chou, champignons et kimchi

durée totale **85 min.** 30 min. temps de préparation 35 min. temps de cuisson 20 min. temps de repos

Données nutritionnelles (par portion):
1.890 kJ / 452 kcal

Matières grasses: **12 g** Protéines: **13 g**
Glucides: **68 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

300 g de farine de blé
50 ml d'huile végétale
2,5 càs [Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman](#)
200 ml d'eau chaude
250 g de chou blanc
1,5 litre d'eau
1 càc de sel
3 oignons
1 gousse d'ail
1 càc de miel
250 g de champignons de Paris
2 càs [Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman](#)
1 càc de poivre fraîchement moulu
1 càs de feuilles de thym frais

PRÉPARATION

Étape 1

300 g de farine de blé - **20 ml** d'huile végétale - **0,5 càs** [Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman](#) - **200 ml** d'eau chaude

Verser la farine sur un plan de travail et creuser un puits au centre. Ajouter l'huile, la sauce soja Kikkoman et l'eau chaude. Mélanger et pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique. Couvrir la pâte d'un bol et laisser reposer environ 20 minutes.

Étape 2

250 g de chou blanc - **500 ml** d'eau - **2** oignons - **1** gousse d'ail - **250 g** de champignons de Paris - **20 ml** d'huile végétale - **2 càs** [Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman](#) - **1 càs** [Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman](#) - **1 càc** de poivre fraîchement moulu

Émincer finement le chou. Placer dans une casserole, couvrir d'eau bouillante et faire cuire pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre. Égoutter puis presser pour éliminer l'excès d'eau du chou. Laisser refroidir légèrement, puis hacher finement. Émincer finement l'oignon et hacher finement l'ail et les champignons. Faire chauffer l'huile dans une poêle, ajouter l'oignon et le faire revenir jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajouter l'ail et faites cuire encore une minute. Ajouter les champignons, puis le chou. Assaisonner avec le poivre, la sauce chili pour Kimchi et la sauce soja Kikkoman. Faire revenir ensemble pendant 2-3 minutes. Laisser refroidir.

Étape 3

1 litre d'eau - **1 càc** de sel

Diviser la pâte en trois portions. Prendre une portion et l'étaler en une fine feuille, en gardant les deux autres portions couvertes afin qu'elles ne sèchent pas. Découper des cercles dans la pâte. Placer une cuillère à café de farce au centre de chaque cercle, les plier en demi-lune et appuyer sur les bords pour les sceller. Réserver les raviolis sur une planche farinée et les couvrir d'un torchon. Répéter l'opération avec les portions restantes. La quantité de pâte devrait permettre de réaliser environ 15 à 20 raviolis. Faire cuire les raviolis par lots dans de l'eau bouillante salée.

Étape 4

1 oignon - **10 ml** d'huile végétale - **1 càc** de miel - **1 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **1 càs** de feuilles de thym frais

Émincer l'oignon en fines lamelles et le faire revenir dans l'huile. Ajouter le miel, la sauce soja Kikkoman et la moitié des feuilles de thym. Servir les boulettes garnies d'oignons caramélisés et saupoudrées du reste des feuilles de thym.