

Xiao Long Bao chinois au poulet et aux crevettes

durée totale **145 min.** 75 min. temps de préparation 10 min. temps de cuisson 60 min. temps de refroidissement

Données nutritionnelles (par portion):
2.170 kJ / 519 kcal

Matières grasses: **14 g** Protéines: **35 g**
Glucides: **62 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

Bouillon :

250 ml de bouillon de légumes
1 càc de gélatine

Pâte :

150 g de farine de blé
80 ml d'eau chaude

Farce :

150 g de poulet haché
50 g de crevettes finement hachées

1 oignon nouveau

1 cm de gingembre fraîchement râpé

1 càs Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman

0,5 càs Huile de sésame grillée Kikkoman

0,5 càc de sucre

0,25 càc de poivre noir fraîchement moulu

Sauce 1 :

3 càs Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman

0,5 càs Huile de sésame grillée Kikkoman

0,5 cm de gingembre fraîchement râpé

0,5 càs d'oignon nouveau finement haché

Sauce 2 :

PRÉPARATION

Étape 1

250 ml de bouillon de légumes - **1 càc** de gélatine
Faire chauffer le bouillon dans une casserole peu profonde, ajouter la gélatine en remuant jusqu'à sa dissolution complète, puis laisser refroidir. Placer ensuite au réfrigérateur pendant environ 1 heure jusqu'à ce que le mélange prenne.

Étape 2

150 g de farine de blé - **80 ml** d'eau chaude
Mélanger la farine et l'eau chaude dans un bol à l'aide de baguettes ou d'une fourchette jusqu'à obtenir une pâte élastique. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse, puis l'envelopper dans du film alimentaire et la laisser reposer pendant que vous préparez les autres ingrédients.

Étape 3

150 g de poulet haché - **50 g** de crevettes finement hachées - **1** oignon nouveau - **1 cm** de gingembre fraîchement râpé - **1 càs** Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman - **0,5 càs** Huile de sésame grillée Kikkoman - **0,5 càc** de sucre - **0,25 càc** de poivre noir fraîchement moulu
Mélanger le poulet, les crevettes, l'oignon nouveau, le gingembre, la sauce soja citronnée Ponzu Kikkoman, l'huile de sésame Kikkoman, le sucre et le poivre dans un saladier. Une fois le bouillon pris, le couper en petits cubes et le mélanger délicatement à la farce.

Étape 4

Rouler la pâte en boudin et la couper en morceaux

3 càs Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
1 càc Assaisonnement pour riz à Sushi Kikkoman (125ml)
1 cm de gingembre frais, coupé en lamelles

égaux. Façonner chaque morceau en boule, l'aplatir et le rouler en un cercle d'environ 6 cm de diamètre. Rouler davantage sur le bord extérieur que sur le centre afin que la pâte reste plus épaisse au milieu et plus fine sur les bords.

Étape 5

Déposer une cuillerée de garniture au centre de chaque cercle. Rassembler les bords, les plisser autour de la garniture et pincer le haut pour sceller. Disposer les raviolis dans un panier vapeur recouvert de papier sulfurisé et faire cuire à la vapeur pendant 10 minutes.

Étape 6

3 càs Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman - **0,5 càs** Huile de sésame grillée Kikkoman - **0,5 cm** de gingembre fraîchement râpé - **0,5 càs** d'oignon nouveau finement haché - **3 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **1 càc** Assaisonnement pour riz à Sushi Kikkoman (125ml) - **1 cm** de gingembre frais, coupé en lamelles

Dans un bol, mélanger la sauce soja citronnée Kikkoman, l'huile de sésame Kikkoman, le gingembre et les oignons nouveaux. Dans un autre bol, mélanger la sauce soja Kikkoman, l'assaisonnement pour riz à sushi Kikkoman et les tranches de gingembre. Servir les raviolis chauds accompagnés des sauces.