

# Dumplings au bœuf

*- La meilleure recette de dumplings au bœuf! Un délice facile à préparer!*



## Ingrédients :

*Pour les dumplings :*

- 1 lb (453 g) de bœuf haché mi-maigre
- 8 échalotes françaises finement hachées
- 1 cuillère à soupe de gingembre frais émincé
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame
- 1 cuillère à thé de sel
- 30 enveloppes à dumplings

*Pour frire dans la casserole :*

- 2 cuillères à soupe d'huile de canola
- 2 cuillères à soupe d'eau

*Pour la sauce :*

- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz
- Un peu d'huile de sésame

## Préparation :

1. Laisser reposer les enveloppes de dumplings à la température de la pièce.
2. Dans un grand bol, combiner le bœuf, le gingembre, l'huile de sésame et le sel. Bien mélanger.
3. Ajouter les échalotes et mélanger.
4. Préparer votre surface pour faire les dumplings et un petit bol d'eau.
5. Mettre environ 1 cuillère à soupe du mélange de viande et mettre au centre de l'enveloppe.
6. Mettre vos doigts dans l'eau et bien pincer les extrémités de l'enveloppe et sceller.
7. Répéter. Utiliser un essuie-tout trempé pour couvrir les dumplings afin qu'il ne sèche pas.
8. Faites chauffer l'huile dans une casserole à feu moyen pendant quelques minutes.
9. Ajouter les dumplings et faire cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
10. Ajouter 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrir et laisser cuire à la vapeur pendant 5 minutes.
11. Transférer dans un plat de service.
12. Combiner les ingrédients de la sauce et servir avec les dumplings.

“

*Les amateurs de cuisine asiatique vont vraiment raffoler de cette recette de dumplings facile à faire :) C'est vraiment délicieux...*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)