

# SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)

## DUMPLINGS GRILLÉS



**Dumplings du marché au choix**

**2 à 3 c. à table d'huile de sésame**

**Eau**

Il y a des recettes maison de dumplings mais dans n'importe quel marché offrant un minimum de produits asiatiques vous en trouverez des congelés à différentes saveurs tous aussi intéressants les uns que les autres.

Dans une poêle anti-adhésive avec couvercle à feu moyen élevé, faite chauffer l'huile un peu et faire dorer les dumplings 1 à 2 minutes de chaque côté de façon à les colorer en surface.

Diminuer le feu à moyen, ajouter de l'eau jusqu' à la moitié des dumplings, couvrir et laisser 10 minutes pour que toute l'eau s'évapore.

Servez avec cette sauce à tremper que je vous propose.

Sauce pour accompagner

**3 c. à table de vinaigre de riz (À la limite prenez le vinaigre pâle que vous avez)**

**1 c. à table de sucre**

**3 c. à table de sauce soya (L'incontournable Kikkoman et idéalement réduite en sel)**

**1 c. à table de sauce sésame**

Faire chauffer le vinaigre suffisamment pour faire fondre le sucre, mélanger par la suite avec les autres ingrédients et laisser refroidir

Ce plat servi en entrée ou en plat principal (selon la quantité) avec salade vous donnera le goût de découvrir toutes les possibilités et je vous recommande aussi d'essayer les dim-sum à la vapeur que l'on cuit en marguerite ou dans un panier de bamboo.

**SIMON CHAREST**

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)