

# Shumai aux crevettes et saucisse fumée



1 paquet de pâte wonton (épicerie asiatique rayon frais) – 400 g de crevettes crues décortiquées – 90 g de saucisse fumée cuite – 2 petits oignons nouveaux – 1 blanc d’œuf – 1 cuillère à soupe de maïzena – 2 cuillères à soupe de sauce soja – 1 cuillère à café de sucre.

Sauce : 4 cuillères à soupe de sauce soja claire – 2 cuillères à soupe de vinaigre de riz noir – 10 g de gingembre frais émincé – 1 cuillère à café de sucre.

Préparer la farce. Mixer la moitié des crevettes et hacher le reste au couteau ainsi que la saucisse fumée. Laver et hacher les oignons nouveaux. Dans un saladier mettre les crevettes, la saucisse fumée, ajouter la maïzena, le blanc d’œuf, la sauce soja et le sucre. Bien mélanger.

Découper la pâte wonton en carré de 6 cm et garnir de 2 cuillères à café de farce. Mouiller les bords de la pâte avec un pinceau et rabattre sur la farce. Continuer jusqu’à épuisement de la farce.

Préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients.

Cuire 5 minutes les dim sum 5 minutes dans un panier vapeur tapissé de papier sulfurisé préalablement troué.

Servir avec la sauce à part et des champignons noirs sautés à la poêle ou nature.

