**Popote dumplings**

Cang Yi Yan étudiante d’origine chinoise vous propose une popote étudiante pour faire sauver temps et argent aux pauvres étudiants que nous sommes en apprenant l’art secret de la confection de dumplings!

N.B. <https://www.youtube.com/watch?v=YAcMQWqVln0>

Soupe au melon d’hiver et au jambon 4 personnes

-250g de melon d’hiver, écorces et graines retirées

-750 ml de bouillon de poulet ou de viande

-150g de jambon chinois ou de prosciutto en petits dés

-set et poivre

1. Couper le melon et le jambon en cubes de 1 cm.
2. Mettre tous les ingrédients dans la casserole.
3. Faire bouillir à grand feu puis réduire pour mijoter à petit feu le plus longtemps possible en ajoutant de l’eau si nécessaire.

Dumplings au porc et chou 50 dumplings

-50 enveloppes à dumplings frais

-300g de chou nappa

-1 cuil. à café de sel

-450g de porc haché

-100g d’oignons verts ciselés

-2 cuil. à soupe de sauce soya

-1 cuil. à soupe de vin de riz de Shaoxing (ou tout autre alcool clair, mais pas de bière SVP…)

-2 cuil. à soupe d’huile de sésame grillé

-1 cuil. à soupe de gingembre finement haché

-huile végétale pour frire

-sauce soya et vinaigre noir de riz pour servir

**-Farce au porc**

* Enveloppes à dumplings frais prêt à usage-(350 unités)
* Porc haché-(1,5kg)
* Chou nappa-(3kg)
* Oignons verts-(1 paquet)
* Huile végétale

1. Hacher le chou (2/3) finement et mélanger avec le sel.

2. Mélanger tous les autres ingrédients avec le porc.

3. Essorer le chou pour rendre le plus d’eau possible.

4. Ajouter le chou au reste et mélanger uniformément.

Dumplings végétariens 50 dumplings

-1 oignon émincé

-2 tasses de champignons shiitake émincés (si utilisation de shiitakes réhydratés, sachez que le goût est substantiellement plus prononcé…)

-1 ½ tasses de chou nappa haché finement

-1 ½ tasses de carottes râpées

-1 tasse de ciboulette à l’ail haché

-3 cuil. à soupe huile végétale

-1 cuil. à soupe de gingembre finement haché

-1/2 cuil. à table de poivre

- 2 cuil. à café d’huile de sésame grillé

-3 cuil. à soupe de vin de riz de Shaoxing (ou tout autre alcool clair, mais pas de bière SVP…)

-2 cuil. à soupe de sauce soya

-1 cuil. à café de sucre

-huile végétale pour frire

-sauce soya et vinaigre noir de riz pour servir

1. Hacher le chou (1/3) finement et mélanger avec le sel.

2. Mélanger tous les autres ingrédients.

3. Essorer le chou pour rendre le plus d’eau possible.

4. Ajouter le chou au reste et mélanger uniformément.

**-Confection**

1. Mettre une cuillère à soupe de farce dans une enveloppe et fermer ce dernier en formant des plis (voir vidéo YouTube).

2. Dans une poêle antiadhésive, chauffer assez d’huile à feu moyen-haut pour couvrir le fond et ajouter les dumplings puis couvrir.

3. Lorsque la base des dumplings est dorée, ajouter ½ tasse d’eau puis couvrir.

4. Les dumplings sont prêts lorsque l’eau est absorbée.

5. Servir le plus rapidement possible avec sauce soya et vinaigre en trempette.

Pudding au gingembre 4 personnes

-200g de gingembre frais finement haché

-4 cuil. à café de sucre

-500 ml de lait

-1 paquet de poudre d’agar-agar

1. Hacher le plus finement possible le gingembre et en extraire le jus.
2. Chauffer à petit feu le lait, le sucre et l’agar-agar.
3. Retirer du feu et ajouter le jus de gingembre.
4. Verser dans des ramequins et mettre au réfrigérateur.
5. Servir lorsque le pudding est figé