

tofu ou  
viande hachée



champignons



coriandre

# DUMPLINGS



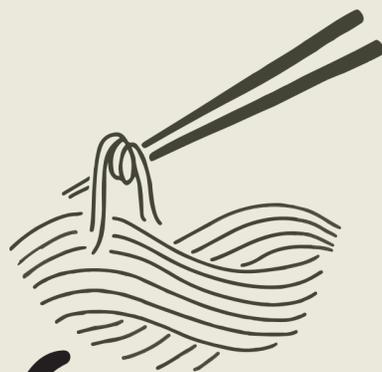
carottes



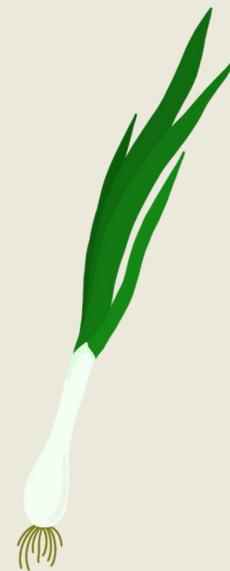
gingembre



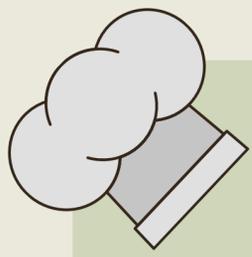
Pâte à  
wonton



vermicelles  
de riz



oignons  
verts



# Ingrédients

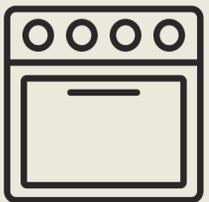
- 5 cuillères à table d' huile de canola
- 1 cuillère à table de gingembre frais , haché finement
- 2 tasses de tofu ferme égoutté, épongé et défait en morceaux
- 8 champignons de paris ou creminis
- 1/2 tasse de carotte râpée
- 1 tasse de vermicelles de riz cuits et coupés grossièrement
- 1/2 tasse d' oignons verts hachés
- 2 cuillères à table de sauce hoisin
- 1 cuillère à thé de vinaigre de riz
- le zeste et le jus de 1 citron
- 50 feuilles de pâte à wonton ou à dumpling.



# Préparation



**Préparation :**  
**30 minutes**



**Cuisson :**  
**20 min**



**8 personnes**

1. Dans un grand poêlon, chauffer 1 c. à soupe (15 ml) de l'huile à feu moyen. Ajouter le gingembre, le tofu et la carotte, et cuire en brassant de 2 à 3 minutes. Retirer le poêlon du feu et ajouter les vermicelles, les oignons verts, la sauce hoisin, la sauce sriracha, le vinaigre, le zeste et le jus de citron. Saler et poivrer. Bien mélanger. Mettre le mélange dans un bol et réfrigérer au moins 10 minutes.

2. Sur une surface de travail, étaler les feuilles de pâte côte à côte, environ 10 à la fois. Déposer environ 1 c. à soupe (15 ml) de la farce au centre de chaque carré de pâte. Badigeonner le pourtour d'un peu d'eau et replier la pâte, en pressant délicatement pour sceller les raviolis. Placer les raviolis sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin. Procéder de la même manière avec le reste de farce et des feuilles de pâte.

3. Dans une casserole chauffer la moitié du reste de l'huile à feu moyen. Ajouter la moitié des raviolis et cuire de 3 à 4 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Ajouter un fond d'eau et couvrir 5 minutes.

Sur une plaque de cuisson tapissée d'essuie-tout, déposer les raviolis cuits et laisser égoutter. Cuire le reste des raviolis de la même manière.

oignons verts, toujours en roulant fermement