



---

## Dumpling vapeur avec une sauce de coriandre et de miel

### INGREDIENTS

(pour 4 personnes)

1 kg de pommes de terre farineuses

250 g de farine

1 oeuf

Poivre, sel et noix de muscade

1 cuillère à soupe de miel

1 cuillère à café d'huile de sésame

1 cuillère à soupe de sauce soja

0,5 dl de bouillon de volaille

1 petit piment rouge, haché finement

1 cuillère à soupe de coriandre fraîche hachée

### PREPARATION

Pelez les pommes de terre et cuisez-les à la vapeur, réduisez-les en purée fine et assaisonnez de poivre, sel et noix de muscade.

Mélangez l'oeuf à la purée de pomme de terre ainsi que la farine tamisée.

Saupoudrez le plan de travail d'un peu de farine et formez de longs rouleaux de pâte.

Coupez les rouleaux en tranches de 2,5 cm et faites-les rouler sur une fourchette.

Laissez refroidir et sécher.

Faites cuire les dumplings de pomme de terre environ 15 minutes à 100°C.

Pour la sauce, mélangez le bouillon, l'huile de sésame, le miel, la sauce de soja, le piment et la coriandre.

Servez les dumplings avec la sauce.

Vapeur combinée

100°C / 15 minutes

---