

Idée recette

Crevettes dim sum

Entrée / snack- 4 personnes
Préparation: 20 minutes | Cuisson: 6 minutes



Ingrédients

- 500 grammes de crevettes broken EPIC, haché
- 1 cuillère à café de sauce d'huître
- 1 cuillère à café d'huile d'arachide
- Poivre
- 1 cuillère à café d'huile de sésame
- Sel
- Sucre
- 2 cm de gingembre, finement haché
- 50 grammes de pousses de bambou, finement hachées
- Feuilles de dim sum (surgelées au supermarché asiatique)
- Sauce aigre-douce

Préparation

Mélanger tous les ingrédients du dim sum. Le mélange doit être collant. Remplissez les feuilles de dim sum avec le mélange et faites-les cuire à la vapeur pendant 6 minutes dans un panier vapeur. Servir avec une sauce aigre-douce.

TIP : Vous trouverez sur YouTube de nombreux tutoriels sur les dim sum qui vous aideront à préparer le dim sum idéal.



Crevettes décortiquées broken
Code d'article = PD10 BKN

Vrac, carton 4 x 2,5kg