



Recette facile : Casserole de dumpling

RECETTES - REPAS - VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :
10-15 MIN

TEMPS DE CUISSON :
25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 conserve (398 ml) de lait de coco
- 2 c. table de sauce soya
- 2 c. table de pâte de curry rouge
- 1 1/2 c. thé d'huile de sésame grillé
- Zeste d'une lime
- Jus d'une demi-lime
- 2 c. table de beurre d'arachide
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 2 c. thé de gingembre frais, râpé finement
- 2 tasses de bok choy, coupé en gros morceaux
- 20 dumplings congelés du commerce ou **maison**

Garnitures :

- Coriandre fraîche, ciselée
- Oignons verts, ciselés
- Graines de sésame au goût
- Huile au chili (chili oil) au goût

Servir seul ou avec sur du riz à sushi.

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Dans un plat de cuisson allant au four (9 pouces par 13 pouces), verser le lait de coco, la sauce soya, la pâte de curry, l'huile de sésame, le zeste, le jus de lime et le beurre d'arachide.
3. Bien mélanger.
4. Ajouter l'ail et le gingembre et mélanger.
5. Ajouter les morceaux de bok choy.

6. Déposer les dumplings en rangée dans la sauce.
7. Recouvrir le plat de papier d'aluminium et cuire 15 minutes.
8. Retirer le papier d'aluminium et cuire 10 minutes de plus ou jusqu'à ce que les dumplings soient bien cuits.
9. Garnir de coriandre, d'oignons verts, de graines de sésame et d'huile au chili au goût.
10. Servir ainsi ou sur du riz.