

Vous vous êtes procuré des Dumplings au marché en ligne. Ces aliments ont été préparés pour vous par l'équipe du Bistro du Rucher et nous voulons vous offrir la meilleure expérience possible. Voici donc quelques conseils sur la cuisson et l'accompagnement.

CUISSON

Les Dumplings sont livrés congelés et n'ont jamais été cuits.

Il y a trois façons de les cuire :

- A la vapeur. Sur une marguerite huilée ou un cuiseur en bambou. Attention qu'ils ne se touchent pas car ils colleront ensemble.
- Au four, sur un papier parchemin. Les tourner en cours de cuisson
- Dans une soupe au miso ou un bouillon asiatique une fois que ce dernier est bien chaud. Remontez le feu à ébullition pour 5 minutes après avoir jeté les Dumplings congelés dedans.

ACCOMPAGNEMENTS

Si vous les cuisez à la vapeur ou au four, voici quelques recettes de sauces d'accompagnement.

Sauce aux arachides et miel

- $\frac{3}{4}$ de tasse (185 ml) d'eau
- $\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de beurre d'arachide
- 15 ml (1 c. à soupe) de miel
- 15 ml (1 c. à soupe) de nama Shoyu
- 5 ml (1 c. à thé) d'huile de sésame

Sauce au gingembre

- 45 ml (3 c. à soupe) de sauce soya à sushis
- 30 ml (2 c. à soupe) de gingembre frais, râpé
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de riz
- 5 ml (1 c. à thé) de miel

Bon appétit !