

# Dumpling aux bolets à pied glabrescent à la vapeur

Recette du chef Igor Brotto de l'Institut du tourisme et d'hôtellerie du Québec

## 4 portions

50 g bolet à pied glabrescent séché  
30 ml huile végétale  
180 g porc haché maigre  
45 g beurre  
1 échalote émincée  
24 feuilles de pâte à boulettes rondes



- Dans un bol, réhydrater les champignons dans l'eau tiède. Les égoutter après dix minutes, décanter et garder l'eau de trempage de façon à éliminer l'éventuel dépôt d'impuretés qui se dépose au fond du bol.
- Dans un sautoir, faire revenir les champignons bien essorés dans l'huile.
- Déglacer avec un peu d'eau de trempage et laisser réduire à sec.
- Hacher les champignons et les mélanger, dans un bol, avec le porc haché et les échalotes.
- Déposer l'équivalent de 2 cuillères à café de farce au milieu d'une feuille de pâte à boulettes. Mouiller les bords et fermer la feuille en demi-lune. Écraser les bords de la pâte pour former des plis décoratifs.

## Sauce

60 ml sauce tamari  
30 ml eau  
30 ml vinaigre de riz  
30 g gingembre frais en filaments

- Mélanger les ingrédients de la sauce et la servir dans des petits bols de style asiatique.
- Cuire les dumplings à la vapeur et les servir chauds, accompagnés de la sauce qui servira d'assaisonnement. Une fois cuits à la vapeur, il est aussi possible de passer les dumplings à la poêle pour leur donner un côté croustillant.

