

BOUCHÉES VAPEUR, POIREAU ET NEUFCHÂTEL

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 25 mn

Temps de cuisson : 27 mn



Ingrédients pour 12 bouchées

- 12 galettes de riz
- 1 demi-neufchâtel
- 1 poireau
- 1 feuille de chou kalé
- 2 feuilles de chou chinois
- 2 cives
- 1/2 oignon
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1 cuillère à café de sauce teriyaki
- 1 cuillère à café de sauce yakitori
- 1/2 cuillère à café de gingembre moulu
- 1/2 cuillère à café d'ail moulu
- 3 pincées de poivre Sichuan

Emincer le poireau et le chou chinois, retirer la côte du chou kalé et l'émincer également. Cuire le tout 10 mn dans une casserole d'eau bouillante salée.

Emincer les cives et l'oignon, les faire suer 5 mn dans une poêle bien chaude avec l'huile de sésame, Ajouter le mélange poireau / chou bien égoutté et rissoler encore 2 mn.

Mettre dans un petit saladier, ajouter les sauces et épices et bien mélanger, pour que les saveurs s'expriment.

Montage

Prendre une assiette creuse plus grande que les galettes de riz et y mettre de l'eau tiède.

Plonger une galette de riz dans l'eau, retournez-la, laissez tremper 5 à 7 secondes puis déposer sur un torchon propre, laissez ramollir 3 mn. Poser en son centre une boulette de farce, ajouter sur le dessus deux petits morceaux de neufchâtel et plier la galette sur elle-même soit en petite enveloppe, petit panier ou aumônière, pas besoin de lien, les galettes collent sur elles-mêmes d'une simple pression des doigts.

Déposer les bouchées vapeur dans le panier de votre cuit vapeur et cuire 10 mn. Servez et dégustez

Sauce : 2 cuillères à soupe de vinaigre de riz ajoutées à 2 cuillères à soupe de soja, un peu de cive et de graines de sésame.

Astuce : cette recette fonctionne très bien avec un fromage type bleu bleu d'Auvergne.