


DUMPLINGS

Préparation	20min
Cuisson	35min
Total	55min
Part(s)	3 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

	<u>Pour la pâte</u>	1 jaune d'œuf
210 g de farine de blé type 405		½ cuillère à soupe de beurre
¼ de cuillère à café de sel		½ cuillère à café de mélange asie FUCHS
110 ml d'eau très chaude	<u>Pour la sauce</u>	
	<u>Pour la farce</u>	2 cuillères à soupe de ricotta
80 g d'épinards frais		100 ml de crème liquide
½ cuillère à soupe de beurre		½ cuillère à café mélange asie FUCHS
½ gousse d'ail		150 g de champignons de Paris
80 g de ricotta		100 g de roquette
40 g de mozzarella		

Préparation :

1. Pour la pâte, mettre la farine et le sel dans un robot pâtissier avec crochet pétrisseur. Ajouter doucement l'eau chaude et pétrir 10 minutes. Il est bien sûr également possible de pétrir la pâte à la main. Ensuite, envelopper la pâte dans du film alimentaire et la laisser reposer environ 30 minutes.
2. En parallèle, verser de l'eau bouillante sur les épinards frais, puis les passer dans de l'eau glacée et les hacher finement après refroidissement. Faire fondre du beurre dans une poêle, y faire suer l'ail haché finement, puis ajouter les épinards. Poursuivre la cuisson quelques instants avant de transvaser les épinards dans une jatte pour les laisser refroidir. Mélanger la ricotta, le jaune d'œuf, la mozzarella et ½ cuillère à café de mélange asie FUCHS, puis incorporer la préparation aux épinards refroidis.
3. Abaisser la pâte pour les dumplings à 1-2 mm d'épaisseur et prélever des disques avec un emporte-pièce. Déposer une cuillère à café de farce au centre des disques, badigeonner les bords avec de l'eau et plier les dumplings en deux pour former des demi-lunes.



4. Rabattre légèrement les bords.
5. Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle et y faire dorer les dumplings des deux côtés. Dans une autre poêle, faire revenir les champignons émincés, saler à convenance, ajouter la roquette pour la chauffer quelques instants, puis dresser sur assiettes.
6. Dans la même poêle, faire mijoter la ricotta, la crème et ½ cuillère à café de mélange asie jusqu'à consistance sirupeuse.
7. Dresser les dumplings et la sauce autour des champignons poêlés. Bon appétit.

