

Pigodi (Chaussons à la vapeur)

Ingrédients pour 6 personnes

Pour la pâte :

Farine de blé - 500 g

Eau - 270 g

Levure fraîche - 20 g

Sucre - 1 cc

Sel - 1 cc

Huile végétale – 1 cs

Mélanger tous les ingrédients et en faire une pâte souple, couvrir d'un film et laisser reposer pendant 1 heure pour gonfler.

Pour la farce :

Viande de bœuf hachée - 700 g

Chou blanc - 600 g – finement hachés

Oignons - 2 pièces – finement hachés

Huile végétale - 3 cs

Poivre noir - 1 pincée

Sel - 1 cc

Coriandre fraîche - 1 botte – finement hachée

Mélanger tous les ingrédients.

Diviser la pâte en petites boules de 50 gr. Etaler chaque boule en cercle pour pouvoir mettre 1 cuillère à soupe de la farce au milieu. Fermer la pâte comme un bateau.

Mettre dans un cuiseur vapeur, sans que les chaussons ne se touchent. Laisser reposer 20 minutes pour que la pâte lève. Cuire 40 minutes. Servir avec de la sauce soja et salade aux carottes.