

Fais la vraie cuisine chinoise - perle au riz gluant



préparations:

- * farce de porc 150g
- * riz gluant 50g
- * poireaux (option)
- * sauce de soja light
- * sel
- * alcool de cuisine (vin blanc)



Mélanger la farce de porc avec

- * poireaux hachés
- * sel (1 cuillère à Café)
- * sauce de soja (2 cuillère à soupe)
- * alcool de cuisine (1 cuillère à Café)



préparation la veille :
trempé le riz gluant dans l'eau
(minimum 2h)



rouler la farce en boule ;
puis la rouler dans le riz gluant ;
(assurer vous que la boule est
bien recouverte par le riz)



Couper 5 ou 6 rondelles de
poireaux (2cm);
hacher les rondelles;



Chauffer dans le cuiseur
Vapeur pendant 25 mins;
puis «time to miam» !

Attention :

Quand le riz devient blanc (au lieu d'être transparent) et facile à écraser il est prêt à être utilisé pour rouler les boules de farce.

* Le poireaux est une option, on peut très bien faire la perle sans.

* la cuisine au cuit Vapeur Vapeur est indispensable !



MERCI POPO

[Cliquez ici - ours qui cuisine](#)