

La Pâte - Comment c'est fait.

500 g de farine blanche
250 ml d'eau chaude

36 momos - 4 ou 5 personnes

Pâte

Mélanger la farine et l'eau, pétrir pour obtenir une pâte lisse. Envelopper la pâte dans un film plastique, laisser reposer à température ambiante pendant environ 30 minutes.

Pour la mise en forme

Façonner la pâte en 4 rouleaux (d'environ 2 cm de diamètre chacun), puis couper chaque rouleau en 9 morceaux égaux. Sur une surface légèrement farinée, étaler les morceaux de pâte en cercles (d'environ 8 cm de diamètre chacun). Placez environ 1 cuillère à soupe de farce au centre de chaque morceau de pâte, pressez les bords ensemble sur la farce à l'aide du pouce et de l'index, placez sur une surface enfarinée.

Pour cuire à la vapeur

Posez un panier à vapeur sur une casserole à large fond. Remplissez d'eau jusqu'à ce qu'elle soit juste en dessous du fond du panier, disposez les momos dans le panier à vapeur tapissé de papier sulfurisé par portions. Couvrez les momos et faites-les cuire à feu moyen pendant environ 15 minutes.