

## LES BOUCHONS RÉUNIONNAIS DE LYSIE

UNE VERSION SIMPLE ET RAPIDE DE CETTE RECETTE TRADITIONNELLE

KIALATOK



LYSIE

Lysie a appris à cuisiner à La Réunion en récoltant cacao, vanille, litchis et vangassayes dans les champs avec son grand-père.

Son plat préféré : le traditionnel rougail-saucisses de son île.

A part la cuisine elle aime : jardiner et prendre soin des plantes aromatiques de Kialatok !

### TEMPS

20 minutes

### INGRÉDIENTS

Pour 30 bouchons (4-5 personnes)

#### ◆ Pour la pâte

300 g de farine  
5 à 6 blancs d'œufs

#### ◆ Pour la farce

500 g de porc haché ou d'échine de porc hachée ou de chair à saucisse  
1 botte d'oignons verts ou de ciboulette  
1 c. à c. de zeste de gingembre ou de combava ou de coton milly (coriandre)  
1 c. à s. de poudre de manioc  
1 c. à s. de sauce soja claire salée (ou de sauce d'huître)

#### ◆ Pour déguster

Pâte de piment (Koon Chun Chili Sauce Factory)  
Sauce soja

### ETAPES

1. Pour préparer la farce, mélanger la viande hachée, les oignons verts finement hachés, la sauce soja (ou la sauce d'huître), la poudre de manioc, le sel et le poivre.
2. Avec la farce, préparer les bouchons en formant une petite boule de 10 g à 15 g. Rouler la boule formée dans la farine, puis dans le blanc d'œuf. Répéter l'opération une autre fois.
3. Dans une marmite assez haute, faire bouillir de l'eau et baisser légèrement le feu. Déposer délicatement les bouchons préparés dans l'eau chaude, attendre que les bouchons remontent à la surface de l'eau puis les laisser dans l'eau encore 5 minutes environ.
4. Déposer les bouchons dans un plat, pour les déguster immédiatement avec la pâte de piment ou la sauce soja. Pour les conserver et les consommer plus tard, mettre les bouchons dans le congélateur et les réchauffer à la vapeur 3 ou 4 minutes avant la dégustation.

### Des bouchons réunionnais ou chinois ?

Cette recette de bouchons réunionnais est à l'origine une recette chinoise appelée "wonton". Comme beaucoup de plats réunionnais, la recette initiale a été "créolisée" en ajoutant d'autres ingrédients ou épices des cuisines qui se côtoient sur l'île, comme le combava par exemple !