Bhoutan : Momos sucrés (raviolis au sucre)

**Pour la pâte :**

* 300 g de farine
* 1 verre d’eau moyen
* 1 c. à café de bicarbonate de sodium

**Pour la farce :**

* 2 c. à café de graines de sésame
* 3 c. à soupe de sucre brun
* 5 c. à soupe d’huile de pépins de raisins
* 3 c. à café de farine

Faire chauffer l’huile dans une poêle sur feu fort. Quand l’huile est bien chaude, baisser le feu, ajouter le sucre et bien mélanger jusqu’à obtenir une pâte.

Ajouter le sésame, bien remuer. Ajouter la farine.

Mélanger, laisser cuire sans brûler.

Retirer du feu, laisser reposer au moins 10 min.

Mélanger les ingrédients de la pâte et bien pétrir puis laisser reposer couvert d’un film alimentaire au moins 20 minutes.

Faites des petites boules de pâte, aplatir finement, et mettre beaucoup de farce.

Replier les momos en pinçant les bords pour faire une forme de barque.

Placer les momos sur du papier cuisson et faire cuire à la vapeur pendant 10 minutes.  
Servir.