**Boulettes perlées (Chine)**  
  
- 300 g de riz gluant   
- 1 oignon  
- 150 g de champignons de Paris frais  
- 200 g de céleri en branches  
- 100 g d'épinards en feuilles  
- 100 g de pousses de bambou  
- 100 g de pousses de soja  
- 1/2 cuillerée à café de sel  
- 1 cuillerée à café de sucre  
- 1 cuillerée à soupe de porto blanc (ou eau-de-vie blanche)  
- 1 cuillerée à soupe d'huile de sésame aromatique  
- 2 cuillerées à soupe de sauce de soja claire   
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive   
- Poivre  
- 2 Oeufs  
  
1. Hachez sommairement tous les légumes en laissant le céleri à part.  
2. Battez dans un bol les oeufs et tous les assaisonnements (sauf l'huile).  
3. Faites chauffer l'huile dans une poêle profonde ; faite sauter le céleri en le remuant sans cesse avec une spatule.  
4. Ajoutez les autres légumes, faites sauter 2 minutes puis incorporez les oeufs. Retournez souvent avec la spatule jusqu'à ce que la farce ait suffisamment pris. Retirez du feu et laissez refroidir.  
5. Laissez tremper le riz quelques heures dans de l'eau tiède puis lavez et égouttez-le soigneusement.  
6. Étalez le riz en une couche sur un plateau ou une feuille d'aluminium.  
7. En vous humectant souvent les mains, confectionnez avec la farce des **boulettes** grosses comme des prunes.  
8. Roulez les **boulettes** dans le riz en pressant légèrement, de façon que les grains adhèrent à la surface.  
9. Disposez les **boulettes** dans un bol en pyrex allant à l'autocuiseur (ou la marmite à vapeur). Répartissez le reste du riz sur les **boulettes**.  
10. Faites cuire à la vapeur. La cuisson dure environ 40 minutes. L'eau doit être constamment en grande ébullition.   
11. Servez chaud.  
  
**Boulettes perlées : Remarques**  
1. Le riz gluant est indispensable pour réaliser ce plat. Les légumes ne sont donnés qu'à titre indicatif; vous êtes absolument libre de leur substituer d'autres légumes de votre choix. Cependant, pour que la farce ne soit pas liquide, choisissez des légumes qui ne donnent pas trop d'eau; hachez-les au couteau et non au hachoir. Si votre farce est trop molle, incorporez-y un peu de fécule.   
2. Les **boulettes** **perlées** peuvent se consommer nature ou s'accompagner d'un mélange à parts égales de vinaigre et de sauce de soja, relevé d'ail ou de gingembre.  
3. On peut réchauffer les **boulettes** **perlées** plusieurs fois à la vapeur.