



Entrées chaudes à la viande

Gyozas - raviolis japonais



40 min **20 min** **20 min** **0** **351**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Gyozas

20 **Pâte won-ton**
125 g **Poitrine de porc**
75 g **Chou(x) chinois**
3 **Ciboule(s)**
2 c. à café **Sauce soja**
1 c. à café **Huile de sésame**
1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Gousse(s) d'ail**

Cuisson des gyozas

2 c. à soupe **Huile d'arachide**
8 c. à soupe **Eau**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Râper le chou avec les gros trous d'une râpe.
- 2 Sinon, l'émincer très finement à l'aide d'un couteau.
- 3 Ciseler très finement la ciboule.
- 4 Ecraser l'ail.
- 5 Hacher la poitrine de porc à l'aide d'un robot ou avec un couteau.

Étape 2

Réalisation de la farce et façonnage des gyozas

- 1 Verser dans un saladier la viande de porc hachée, le chou, la ciboule, l'ail, la sauce soja, l'huile de sésame et le jaune d'oeuf, saler et poivrer.
- 2 Malaxer le tout à la main jusqu'à obtenir une pâte homogène (on peut aussi utiliser une cuillère pour mélanger).
- 3 Poser une feuille de gyozas sur la table, elles sont rondes, mettre dessus une cuillère à café de farce.
- 4 Mouiller le tour de la pâte et refermer de manière à obtenir de demi-lune.

On peut également froncer un côté de la pâte avant de

- 5 refermer les gyozas.
- 6 Recommencer autant de fois que nécessaire jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 7 Si on prépare les gyozas à l'avance ou si on les congèle, s'arrêter à cette étape.

Étape 3

Cuisson des gyozas

- 1 Mettre une poêle à feu assez vif et y verser l'huile.
- 2 Quand elle est bien chaude y déposer les gyozas, pas plus d'une petite dizaine, et les faire dorer pendant environ deux minutes de chaque côté, il doivent être bien dorés sans brûler.
- 3 Ajouter 4 cuillères à soupe d'eau, couvrir et attendre que l'eau soit complètement évaporée. Retourner une fois à mi-cuisson.
- 4 Recommencer l'opération jusqu'à épuisement.

Étape 4

Dressage

- 1 Débarrasser les gyozas dans un plat de dressage et servir chaud.