

 Préparation : 30 min. • Cuisson : 10 à 15 min. • Repos : 15 min.

Ingrédients

Pour la pâte

- 75 g de farine de blé
- 75 g de farine de riz
- 10 cl d'eau

Pour la farce

- 120 g de porc haché
- 120 g de chou vert
- 1 oignon nouveau
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillerée à café de gingembre frais
- 3 cuillerées à soupe de sauce soja
- 3 cuillerées à café d'huile de sésame + pour la cuisson
- Sel et poivre

Pour la sauce

- 2 cuillerées à soupe de vinaigre de riz
- 2 cuillerées à soupe de sauce soja

Préparation

 Préparez la pâte. Dans un bol, tamisez les deux farines. Ajoutez l'eau et mélangez à la main pour obtenir une pâte bien homogène. Couvrez d'un torchon humide et laissez reposer 15 min.

 Roulez la pâte en boudin, puis découpez-la en 20 portions. Etalez chacune d'elles au rouleau en une fine crêpe d'environ 10 cm de diamètre.

 Préparez la farce, émincez l'oignon nouveau, hachez la gousse d'ail, râpez le gingembre. Blanchissez les feuilles de chou 1 min dans une casserole d'eau bouillante.

Egouttez-les et émincez-les finement. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de la farce.

 Déposez 1 bonne cuillerée à café de farce au milieu de chaque crêpe. Humidifiez le bord de la moitié supérieure de la crêpe et repliez celle-ci en deux en veillant à enfermer le minimum d'air dans le chausson. Collez le pourtour, puis plissez-le en éventail pour bien fermer le gyoza.

 Faites chauffer un filet d'huile dans une poêle, puis faites dorer les gyozas 5 min d'un côté.



- ❖ Versez de l'eau à mi-hauteur, couvrez et laissez cuire à feu vif jusqu'à évaporation totale de l'eau.
- ❖ Retirez le couvercle et continuez la cuisson 1 min.
- ❖ Préparez la sauce en mélangeant le vinaigre de riz et la sauce soja.
- ❖ Déposer les gyozas sur le plat en les retournant de façon à voir le côté doré. Dégustez-les avec la sauce.

Les gyozas sont des raviolis particuliers puisqu'ils présentent deux textures : un côté croustillant, grillé et un côté moelleux, cuit à la vapeur. On les déguste généralement en accompagnement des nouilles ramen.