



## Gyoza (raviolis japonais)

Préparation : une bonne heure (quand on débute)

Pour une cinquantaine de gyozas :

- 250 g de porc hâché (échine de préférence)
- 1 càs de sauce soja
- 1 càc de sucre
- une bonne pincée de sel
- 2 càs de saké
- 1 càs d'huile de sésame (j'ai mis de l'huile végétale)
- 2 càs de fécule de pomme de terre
- une gousse d'ail râpée
- un tronçon de 2 cm de gingembre râpé
- une càs de sauce d'huitre

Les légumes :

- 100 g de chou chinois
- 1 oignon moyen
- 100 g de ciboulette thaïlandaise (ou nira)

De la pâte à gyoza toute prête (souvent par paquets de 20 ou 25 feuilles) : 50 feuilles pour la recette

La sauce (pour tremper les gyozas lors de la dégustation) :

- 2 càs de vinaigre de riz (ou balsamique blanc)
- 2 càc de sauce soja
- un trait de tabasco ou d'huile de sésame

Mélanger le porc avec la sauce soja, le sucre, le sel, le saké, l'huile, la fécule, l'ail, le gingembre et la sauce d'huitre.

Mettre les feuilles de chou chinois 1 min 30 au micro-ondes et les émincer finement.

Emincer également l'oignon et ciseler la ciboulette.

Ajouter les légumes au porc hâché et bien mélanger avec les mains.

Mettre l'équivalent d'une càc de farce au milieu du disque de pâte. Humidifier le pourtour du disque avec le doigt, puis replier en faisant des plis avec le côté du disque le plus proche de vous. Bien serrer avec les doigts.

Déposer les gyozas sur une plaque saupoudrée de farine. La farine apportera du croustillant.

Faire chauffer une poêle sur feu moyen. Y mettre un peu d'huile de sésame (ou huile végétale) puis verser de l'eau bouillante à mi-hauteur. Couvrir.

Laisser cuire 5 à 6 minutes (jusqu'à évaporation de l'eau).

Ajouter 2 càs d'huile de sésame, puis couvrir à nouveau environ 1 minute.

Décoller les gyozas avec une spatule et les retourner sur un plat (on les sert côté grillé au-dessus).

Déguster brûlants.