



Gyoza - raviolis japonais

Ingrédients pour 20 pièces

Pour les gyozas

- 120 gr de hachis d'échine de porc
- 3 c à s de sauce huître
- Sauce poisson
- 3 c à s de sauce soja
- 1 oignon fane
- 2 gousses d'ail frais
- 1 cuillère à café de gingembre frais
- 1 piment oiseau rouge
- 6 feuilles de chou vert
- 20 feuilles de pâte à gyozas
- 1 c à c d'huile sésame torréfiée
- 1 filet d'huile neutre

Pour l'accompagnement

- 6 petits choux verts
- 2 gousses d'ail frais
- 3 c à s de ponzu (sauce japonaise à base d'agrumes)
- 2 choux pak-choi
- sauce huître
- 1 bâton de citronnelle
- Huile neutre

Pour la sauce

- 1 piment oiseau rouge

- 1 c à c d'ail frais ciselé
- 1 c à s de sauce poisson
- 1 c à c de sucre
- 5 cl d'eau
- 1 filet de jus de citron

La préparation

1. Préparez la farce des gyozas en mélangeant le gingembre râpé avec l'échine de porc. Ajoutez-y la sauce huître, 1 c à c de sauce poisson, la sauce soja, l'oignon fane ciselé, l'ail frais ciselé et le piment oiseau finement ciselé. Mélangez le tout ;
2. Blanchissez les feuilles de chou vert dans de l'eau assaisonnée de sauce poisson. Essorez-les, ciselez-les finement et ajoutez-les à la farce. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire ;
3. Disposez cette farce au centre des ronds de pâte gyoza et refermez-les en deux en mouillant à l'eau pour sceller les bords et en aplatissant la base ;
4. Déposez les gyozas côté plat dans une poêle et couvrez-les à moitié d'eau. Ajoutez quelques goûtes d'huile de sésame, l'huile neutre. Couvrez et laissez cuire jusqu'à ce que l'eau s'évapore. Laissez ensuite croûter sur la face plate. Réservez au chaud ;
5. Fendez la base des petits verts en deux et déposez-les dans une poêle chaude avec de l'huile neutre. Arrosez de ponzu et ajoutez l'ail ciselé sur le côté opposé aux choux. Laissez frire en ajoutant de l'huile si nécessaire. Lorsque l'ail est bien frit, mouillez d'eau, couvrez et laissez cuire doucement façon vapeur ;
6. Une fois les choux confits, augmentez le feu pour laisser évaporer l'eau. Ajoutez ensuite les pak-chois entiers et quelques feuilles de chou vert. Assaisonnez de 4 à 5 c à s de sauce huître et incorporez la citronnelle finement ciselée ;
7. Pour la sauce, mélangez le piment ciselé, l'ail et la sauce poisson. Ajoutez une cuillère à c de sucre, un peu d'eau et le jus de citron.
8. Dressez en accompagnant les choux et les gyozas de sauce aux piments.