

GYOZA À L'ITALIENNE, POINTES D'ASPERGES VERTES, CHAMPIGNONS ET ÉMULSION À L'ALLIAIRE

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	Quantité
viande hachée porc/veau	700 gr
pain de mie	5 tartines
Echalotes nettoyées	3 pcs
poivron rouge	1 pc
Un petit peu de sel	
pâte à gyozas	2 paquets (en épicerie asiatique)
champignons	1 barquette
pointes d'asperges vertes	50 pcs
crème culinaire	250 ml
beurre	20 gr
coulis de tomates	200 ml
feuilles d'alliaire	3 petites poignées
lait	250 ml
fond de volaille	1 cube

Préparation

1. Découper le poivron en fine brunoise et faire poêler dans un filet d'huile d'olive. Faire pareil avec les échalotes (on peut tout mettre dans la même poêle).

2. Découper le pain de mie en petits morceaux et laisser imbiber de lait. Mélanger ensuite la viande, le

Gyoza à l'italienne, pointes d'asperges vertes, champignons et émulsion à l'alliaire.
révision 1

<https://cuisinesauvage.org/recipe/gyoza-a-litalienne-pointes-dasperges-vertes-champignons-et-emulsion-a-lalliaire/>

Page 1 / 2

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL,

2015-2024

3. Farcir les « gyoza » avec la farce. Mettre de côté sur un papier cuisson. Il faut en faire 2 par personne (ici 34).

4. Dans un poêlon, faire chauffer le coulis de tomates avec un filet d'huile d'olive.

5. Poêler les pointes d'asperges dans un filet d'huile d'olive.

6. Dans une petite casserole, Mettre environ 20 cl de fond de volaille, bien laisser réduire et y faire fondre le beurre. Passer l'alliaire au Jazz Max pour en récolter le jus. Verser ce jus dans la sauce. Ajouter un filet de crème culinaire, saler et poivrer.

7. Dans une poêle, mettre un peu d'huile d'olive et déposer les gyoza afin de faire frire légèrement le fond. Ajouter ensuite un peu d'eau afin que les gyoza soient recouverts de moitié. Couvrir et laisser cuire quelques minutes.

8. Pour le dressage, dans une belle assiette creuse, verser un peu de coulis de tomates, ajouter un peu de brunoise de champignons et quelques asperges. Déposer 2 gyoza par-dessus et terminer en versant un peu d'émulsion d'alliaire sur chaque ravioli. On peut de nouveau décorer avec quelques fleurs ou jolies feuilles.
