GYOZA AU PLANTAIN

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
pâtes à gyozas	36 pcs (en surgelé dans les magasins asiatique)
haché porc et veau	300 gr
Oignon	1 pc
plantain lancéolé	200 gr (feuilles)
Shoyu	5 c. à soupe
ail	2 gousses (râpé)
Gingembre frais	2 c. à café (râpé)
Huile de sésame grillé	5 c. à café (+ un trait pour la cuisson)

Préparation

1. Émincer les feuilles de plantain, les faire tomber quelques minutes à la poêle dans un trait d'huile. Hacher l'oignon.

2. Mélanger le haché, le plantain, l'oignon, l'ail, le gingembre, le shoyu et l'huile de sésame grillé. Saler et poivrer.

3. Placer une cuillère à café de cette farce au centre des pâtes à gyozas. Mouiller légèrement le bord de la pâte, la plier en deux en chassant bien l'air, souder le bord. On peut plisser le bord si on souhaite avoir un "look" gyoza original.

4. Placer les ravioles dans une grande poêle huilée à l'huile de sésame grillé. À feu moyen, faire griller une face des gyozas quelques minutes. Sans les retourner, verser de l'eau à mi-hauteur, couvrir et cuire à feu vif jusqu'à l'évaporation de l'eau. Oter le couvercle et poursuivre la cuisson encore une minute pour que la face inférieure retrouve son croquant.

5. Servir les gyozas face grillée vers le haut.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026