



PLAT PRINCIPAL

GYOZA AUX POMMES DE TERRE ET AUX CHAMPIGNONS



★★★★★ (7)

1H
POUR ENV. 20 PIÈCES

INGRÉDIENTS

Pour la pâte

- 200 g** de farine blanche
- 1 pincée** de sel
- 1 ¼ dl** d'eau
- un peu** d'amidon de maïs ou de farine de riz pour le plan de travail

pour la farce

- 300 g** de pommes de terre en robe des champs (à chair ferme)
- 1 cs** d'huile de sésame grillé
- 1** gousse d'ail finement hachée
- 1 cc** de gingembre finement râpé
- 1** piment
- 250 g** de champignons shiitake finement hachés
- 150 g** de chou chinois, en fines lanières
- 1** oignon nouveau, avec le vert, en fines rondelles
- 2 cs** de sauce soja

- un peu** d'huile à rôtir
- 1-2 dl** d'eau

pour la Sauce

PRÉPARATION

1

Préparation de la pâte:

Mélanger la farine et le sel dans un saladier. Ajouter l'eau et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte souple et lisse. Couvrir et laisser reposer env. 20 minutes à température ambiante. Couper la pâte en deux. Abaisser finement avec un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail légèrement fariné. Découper des disques d'env. 10 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce rond ou d'un verre.

2

Préparation de la farce:

Éplucher les pommes de terre en robe des champs, les écraser à l'aide d'une fourchette et les mettre dans un saladier. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Faire revenir l'ail, le gingembre et le piment, ajouter les champignons, le chou chinois et l'oignon nouveau, poursuivre la cuisson pendant env. 3 minutes. Ajouter la sauce soja et mélanger. Ajouter les pommes de terre et bien mélanger le tout.

3

Réalisation des gyozas:

Déposer env. 1 cuillère à soupe de garniture au centre des disques de pâte. Badigeonner les bords avec un peu d'eau. Plier le disque de pâte de manière à former une demi-lune. Presser la pâte le long des bords avec le pouce et l'index pour former de petits plis.

4

Cuisson des gyozas à la vapeur:

Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle antiadhésive. Faire revenir les gyozas petit à petit pendant env. 3 min. Ajouter env. 1 dl d'eau, couvrir et cuire à la vapeur pendant env. 6 minutes, sans soulever le couvercle.

ASTUCE

Au lieu de réaliser la pâte soi-même, il est tout à fait possible d'utiliser des disques de pâte à dumpling prêts à l'emploi, généralement disponibles dans les magasins asiatiques (surgelés). Les laisser décongeler au réfrigérateur avant emploi.

4 cs de sauce soja

2 cs de vinaigre de riz

1 cc d'huile de piment ou de
chili crunch

Pour le dressage

1 cs de sésame

1 oignon nouveau, avec le
vert, en fines rondelles