



Bonheur & Papilles

Gyozas coriandre / échalote



20 gyozas



30 minutes

INGREDIENTS

- 200 g de farine T55
- 150 g d'eau bouillante
- $\frac{1}{4}$ de bouquet de coriandre
- 2 échalotes
- 100 g de fromage frais

MES TIPS

- Cette recette s'accompagne très bien avec une sauce au parmesan.
- 3 gyozas pour une entrée, 5/6 pour un plat.
- Accord mets/vins : un joli saucerre blanc

PRÉPARATION

— LA PÂTE —

1. Mélanger la farine et l'eau chaude.
2. Pétrir environ 10 minutes pour obtenir une pâte homogène.
3. Laisser reposer 30 minutes minimum, dans un saladier couvert d'un torchon.

— LA FARCE —

1. Ciseler les échalotes et la coriandre.
2. Mélanger avec le fromage frais.
3. Assaisonner de sel et poivre (attention au sel).

— CONFECTION —

1. Diviser la pâte en 20 petites boules.
2. Aplatir chaque boule et étaler au rouleau.
3. Utiliser un emporte-pièce pour former un cercle d'environ 10 cm.
4. Déposer une cuillère de farce sur un côté, rabattre l'autre côté pour former une demi-lune.
5. Souder les bords avec les doigts (pas besoin d'eau).

— CUISSON —

1. Chauffer une poêle et ajouter un filet d'huile.
2. Faire dorer les gyozas de chaque côté puis réserver.
3. Pour servir : poêle bien chaude, remettre les gyozas, ajouter un fond d'eau, puis couvrir immédiatement.
4. L'objectif est de créer une vapeur puissante : cuisson environ 2 minutes.
5. Si la vapeur disparaît, ajouter à nouveau un léger fond d'eau.