

# Gyozas farcis au rôti de porc et aux morilles

## Sauce au vin jaune

### Ingédients

### Le produit phare



#### Gyozas au rôti de porc et aux morilles :

- ✓ 12 pâtes à ravioles Gyozas
- ✓ 2 filets d'huile de noix
- ✓ 100 g de champignons de Paris
- ✓ 80 g de morilles fraîches ou réhydratées
- ✓ 2 échalotes
- ✓ 3 tranches de rôti de porc Madrange
- ✓ 5 tiges de ciboulette
- ✓ 3 branches de persil plat
- ✓ 100 ml de bouillon de bœuf
- ✓ 3 cuillères à soupe de vin blanc

#### Sauce au vin jaune :

- ✓ 100 ml de vin jaune
- ✓ 50 ml de bouillon de volaille réduit
- ✓ 200 ml de crème liquide à 35 % de matières grasses
- ✓ 1 pincée de sel et poivre



2



20 min



12 min



4

### Préparation

- Étape 1** Couper les champignons en petits cubes, tailler le rôti de porc en dés, hacher l'échalote et ciseler la ciboulette et le persil. Faire revenir les champignons à la poêle à feu vif avec l'huile de noix et les échalotes hachées pendant 5 minutes.
- Étape 2** Faire réduire le bouillon de bœuf quasiment à sec, afin de concentrer au maximum les arômes. Hors du feu, mélanger les champignons cuits, le rôti de porc en morceaux, les herbes et le bouillon réduit.
- Étape 3** Humidifier les bords des pâtes à gyozas avec de l'eau. Déposer au centre un peu de farce, puis refermer en demi-lunes avec le bout des doigts en réalisant des petits plis.
- Étape 4** Dans une poêle avec un filet d'huile de noix, faire colorer les gyozas pendant 2 minutes, puis ajouter 3 cuillères à soupe de vin blanc. Laisser cuire encore 2 minutes avec un couvercle.
- Étape 5** Sauce au vin jaune : Porter à ébullition tous les ingrédients, laisser réduire de moitié, puis rectifier l'assaisonnement de sel et poivre.

Astuce

Une pâte à gyozas faite maison

Bon appétit!

Dissoudre 1 pincée de sel dans 125 ml d'eau tiède. Mélanger avec 250g de farine à l'aide d'une spatule pendant 5 à 10 min, jusqu'à obtenir une pâte élastique. Réaliser des boules de pâte, les envelopper dans du film étirable. Laisser reposer 1 heure au frais. Sur un plan de travail, étalez un peu de farine de tapioca ou de maïzena. Réaliser des petites boules de pâte, étaler en disques de 10 cm de diamètre sur 1 mm d'épaisseur (vous pouvez utiliser un laminoir), puis farcir.