



Gyozas farcis à la chair à saucisse



 4 PERS.  1 H



Ingrédients

Pour la pâte :

- 300 g de farine T45
- 16 cl d'eau filtrée

Pour la farce :

- 2 gousses d'ail
- 1 tige de ciboule
- 3 cm de gingembre frais
- 300 g de chair à saucisse Madrange
- 15 g de miso
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- huile de sésame

Pour la sauce :

- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- 1 cuillère à café de graines de sésame toastées



Préparation

- Versez la farine dans un saladier, creusez un puits au centre et versez l'eau. Mélangez intimement pour obtenir une pâte homogène. Formez une boule, emballez la pâte dans du film alimentaire et laissez-la reposer au moins 30 mn.
- Émincez finement l'ail et la ciboule. Râpez le gingembre. Dans un saladier, mélangez la chair à saucisse, l'ail, la ciboule (réservez-en un peu pour la sauce) et le gingembre râpé. Ajoutez le miso, la sauce soja et 1 c.à.s d'huile de sésame. Mélangez jusqu'à obtenir une farce homogène.
- Partagez la pâte à gyoza en 24 morceaux de 20 g. Sur le plan de travail fariné, roulez chaque morceau en boule et étalez-les en cercle. Déposez 1 c. à café de farce au centre de chaque cercle, rabattez un côté de la pâte pour obtenir une forme en demi-lune. Posez-les sur la base en appuyant légèrement pour que le gyoza tienne debout, puis pincez la bordure avec les doigts pour former des plis.
- Mélangez les ingrédients de la sauce avec la ciboule réservée.
- Faites chauffer un peu d'huile de sésame dans une sauteuse et poêlez à feu vif la base des gyoza (en surveillant bien) pendant 3 à 4 mn, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, puis ajoutez 10 cl d'eau. Baissez légèrement le feu, couvrez, laissez cuire 10 mn. Procédez en trois ou quatre fournées, réservez au chaud.



Conseils du Chef

Pour une touche parfumée : ajoutez quelques gouttes d'huile de sésame grillé sur les gyozas juste avant de servir, la chaleur révélera tout l'arôme.

Variante gourmande : ajoutez quelques brins de coriandre fraîche ou un peu de zeste de citron vert dans la farce pour une note de fraîcheur.

Accompagnement : proposez une sauce soja sucrée ou un mélange sauce soja + vinaigre de riz + un trait de miel pour varier les saveurs.