

Gyozas aux champignons façon Whoogy's

🍴 4 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 40m

🌾 gluten 🍲 soja 🌱 sésame

Gyozas farcis aux champignons sautés à l'huile de sésame, au poireau et au gingembre, relevés au piment d'Espelette.

Asie / Japon

INGRÉDIENTS

☐ huile de sésame	1 càs	☐ poivre	
☐ ail	1 càc	☐ piment d'espelette	
☐ gingembre	4 càc	☐ oignons jeunes, <i>vert, ciselés</i>	1 botte
☐ blanc poireau, <i>finement haché</i>	1/2	☐ sauce soja fumée	2 càs
☐ champignons, <i>hachés très finement</i>	400 g	☐ Pate pour Gyozas	30
☐ fleur de sel			

PRÉPARATION

1. Faire revenir pendant 5 min dans une poêle l'huile de sésame, l'ail, le gingembre, le blanc poireau et les champignons.
2. Assaisonner avec de la fleur de sel, du poivre et du piment d'espelette.
3. Ajouter le oignons jeunes et la sauce soja fumée. Cuire encore 5 min et laisser refroidir.
4. Préparez vos gyoza en déposant une cuillère à café de farce au centre de chaque disque de Pate pour Gyozas, puis en les refermant en mouillant légèrement le bord supérieur afin de les souder le plus possible.