

Gyozas aux crevettes - Oh mon bento

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

🌾 gluten 🦀 crustacés 🥛 soja

Des gyozas aux crevettes faciles à préparer.

Asie / Japon

INGRÉDIENTS

☐ crevettes, <i>décortiquées et hachées finement</i>	200 g	☐ gingembre, <i>frais et râpé</i>	1 càc
☐ chou chinois, <i>finement haché</i>	100 g	☐ sel	1/2 càc
☐ ail, <i>émincées</i>	2 gousses	☐ poivre noir, <i>moulu</i>	1/4 càc
☐ petit oignon, <i>finement haché</i>	1	☐ Pate pour Gyozas	30
☐ sauce soja	1 càs		

PRÉPARATION

1. Dans un grand saladier, mélanger les *crevettes*, le *chou chinois*, l'*ail*, le *petit oignon*, la *sauce soja*, le *gingembre*, le *sel* et le *poivre noir*. Bien mélanger pour obtenir une farce homogène.
2. 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.