

Gyozas aux crevettes

🍴 4 portions · ⌚ prep. 30m · 🍳 cuisson 10m

🦞 crustacés 🌾 gluten 🍲 soja 🌱 sésame

Raviolis japonais grillés, farcis aux crevettes, poireau et gingembre, assaisonnés au mirin et sauce soja.

Asie / Japon

INGRÉDIENTS

□ oignon	1	□ mirin	2 cuil. soupe
□ poireau	1	□ sauce soja	2 cuil. soupe
□ ail	2 gousses	□ disque de pâte à gyoza	30
□ gingembre frais	2 cuil. café	□ huile de sésame	2 cuil. soupe
□ crevette	450 g		

PRÉPARATION

1. Émincer l'oignon, le poireau et l'ail. Râper le gingembre frais. Passer brièvement au robot culinaire pour garder de petits morceaux.
2. Décortiquer les crevette et les hacher finement ou les passer brièvement au robot.
3. Dans un saladier, mélanger les crevettes, les aromates, le mirin et la sauce soja.
4. Déposer une cuillère à café de farce au centre de chaque disque de pâte à gyoza. Humidifier les bords avec un peu d'eau, refermer en formant des plis.
5. Faire chauffer l'huile de sésame dans une poêle. Déposer les gyozas côté plat et faire dorer 2 minutes. Ajouter un fond d'eau, couvrir et laisser cuire à la vapeur 5 minutes. Retirer le couvercle et cuire encore 1-2 minutes jusqu'à évaporation.
6. Servir immédiatement.