

Cuisson des Gyozas à la poêle

🍴 4 portions · ⌚ prep. 0m · 🕒 cuisson 8m

🌱 sésame

Technique de cuisson des Gyozas à la poêle : panés dorés et vapeur.

Asie / Japon

INGRÉDIENTS

☐ huile de sésame

1 càs

☐ eau

60 ml

☐ gyozas

PRÉPARATION

1. Dans une *poêle*, chauffer l'*huile de sésame* à feu moyen.
2. Placer les gyozas dans la poêle et les laisser cuire environ *3 min* jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés sur la face inférieure.
3. Ajouter l'*eau* dans la poêle et couvrir immédiatement pour cuire les gyozas à la vapeur pendant environ *4 min*, jusqu'à évaporation de l'eau et cuisson complète des gyozas.
4. Retirer le couvercle et laisser cuire encore *1 min* pour que le dessous des gyozas redevienne croustillant.

traditionnel