

Cuisson des Hanetsuki Gyozas à la poêle

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

🌱 sésame

Les hanetsuki gyozas signifient littéralement « gyozas avec des ailes ».

Asie / Japon

INGRÉDIENTS

☐ eau	120 ml	☐ huile de sésame	1 càs
☐ fécule de pomme de terre	3 càc	☐ gyozas	
☐ farine de riz blanc	2 càc		

PRÉPARATION

— Pâte pour les ailes —

1. Dans un bol, mélanger l'eau, la fécule de pomme de terre et la farine de riz blanc jusqu'à obtenir une pâte lisse.

— Cuisson des gyozas —

2. Dans une poêle, chauffer l'huile de sésame à feu moyen.
3. 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.
4. Verser la pâte dans la poêle, juste assez pour recouvrir le fond. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 5 min minutes.
5. Retirer le couvercle, augmenter à feu moyen et laisser l'eau s'évaporer complètement jusqu'à ce que les gyozas commencent à former une croûte croustillante sur les bords.
6. Quand les « ailes » croustillantes se détachent facilement, à l'aide d'une assiette, retourner les gyoza d'un coup pour les démouler intacts.

traditionnel