

# Dumpling japonais (Gyoza)

## Ingrédients pour 35-40 gyoza:

### **Farce:**

225g de porc haché  
2 feuilles de chou vert (100g)  
1 branche d'oignon vert (20g) - coupée en rondelles  
1 à 2 champignons shiitake - coupé en brunoises (petits morceaux)  
1 c. à thé de gingembre - haché finement  
1 gousse d'ail - haché finement  
2 c. à thé de sauce soya  
1 c. à table de sake  
1 c. à thé d'huile de sésame  
1 c. à thé de sucre  
1/4 c. à thé de sel  
1/8 c. à thé de poivre noir  
Enveloppes à dumpling 35 à 40

**Garnitures:** huile de sésame, graines de sésame, oignons verts

### **Sauce au arachides:**

4 à 5 c. à table de beurre d'arachides crémeux  
3 c. à table d'eau chaude  
1 à 2 c. à thé de sauce sriracha (au goût)  
1 c. à table de sauce soya claire  
2 c. à table de sucre  
2 c. à thé de jus de lime  
1/4 de c. à thé d'huile de sésame

### Étapes:

Afin de rendre le chou plus tendre, on peut le blanchir en le faisant bouillir 2 minutes ou le mettre au micro-onde pour un total de 3 minutes. Une fois ramoli, couper le chou finement.

Mixer tous les ingrédients de la farce.

Prendre une enveloppe de dumpling et mettre une petite quantité de farce à l'intérieur et refermer comme montré dans la vidéo.

Mettre une cuillère à table d'huile végétale dans le wok ou poêlon et chauffer à 275°F. Placer 12 à 15 gyozas de manière à ce que le dessous plat soit sur la face du wok. Laisser cuire jusqu'à ce que la base du gyoza soit bien grillée.

Une fois que la base du gyoza est bien grillée, verser 1/4 de tasse d'eau au fond du wok et mettre le couvercle. Cuire pendant 3-4 minutes, jusqu'à ce que l'eau soit évaporée. Tout dépendamment de l'épaisseur de la pâte, vous pourriez avoir à ajouter un peu plus d'eau pour continuer la cuisson.

Fermer le feu et verser une cuillère à thé d'huile de sésame sur les gyozas.

Pour la sauce, mélanger tous les ingrédients de la sauce. Commencer avec 4 c. à table de beurre d'arachides. Faites le mélange et si le mélange est trop liquide, ajouter une cuillère à table de beurre d'arachides pour rendre le mélange moins liquide.