Gyosas

Aaah les gyosas ! Raviolis japonais mi-frits mi- vapeur. A la maison, on adore ça. Pour commencer un repas c'est juste parfait. Pas si technique que ça en à l'air, il faut surtout avoir les bons outils !

Pour 30 gyosas : 350g de porc haché – 90g de chou chinois – 2 oignons verts – 1cc de gingembre frais râpé – 1 œuf – 1CS de sauce soja – 2cc de mirin – 2cc de saké – 30 feuilles à gyosa (type wontons) – 2cc d'huile végétale – Pour la sauce : 2CS de sauce soja – 2CS de vinaigre de riz.

Émincez le chou, les oignons. Réservez-les dans un saladier. Si votre viande n'est pas haché, hachez-la avant et ajoutez-la dans le saladier. Mélangez bien. Ajoutez ensuite la sauce soja, le mirin, le saké.. Malaxez bien.

Répartissez la farce dans chaque feuille à gyosa. 1 cuillère à café par gyosa suffit. Personnellement j'ai utilisé une mini-presse à chausson* pour fermer les gyosas.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse. Faites frire 5min, puis ajoutez 125ml d'eau, fermez avec un couvercle et laissez cuire 10min supplémentaires.

A servir tout de suite accompagner du mélange sauce soja et vinaigre de riz.

---

*