

# Gyozas de Louis-San

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 45 min / **Repos :** 30 min  
**Cuisson :** 3 à 5 min env.

**Ingrédients pour 10 gyozas environ :**

- ✓ 200 g de farine
- ✓ 10 cl d'eau très chaude
- ✓ 1 cuil à café de Maïzena
- ✓ 200 g de viande hachée (porc)
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓  $\frac{1}{2}$  branche de ciboulette (facultatif)
- ✓ Poivre
- ✓ 1 cuil à soupe de sauce soja
- ✓ 1/2 cuil à soupe d'huile de sésame
- ✓ Huile de cuisson

**Préparation :** *Recettes de Caline*

On commence par la pâte :

Mettre la farine dans un récipient.

Ajoutez deux pincées de sel et mélanger.

Ajoutez l'eau chaude et mélanger, puis ensuite malaxez la pâte avec les mains pendant 5 min, ajoutez de l'eau si nécessaire (Attention que la pâte ne soit pas trop collante non plus).

Formez une boule puis, emballez-la dans un film alimentaire et laissez reposer 30 min à température ambiante.

On attaque la farce : *Recettes de Caline*

Mettre la viande hachée dans un saladier

Coupez très finement la gousse d'ail et ajoutez-la à la viande.

Taillez la ciboulette très finement et l'ajouter à la préparation.

Assaisonnez avec du poivre, de la sauce soja, de l'huile de sésame, et du sel.

Ajoutez 1 cuil à café de maïzena et bien mélanger le tout.

Réservez.

Sur votre plan de travail, mettre un peu de maïzena (ou farine)  
afin que la pâte ne colle pas

Reprendre la pâte et la couper en 2 gros boudins

Découpez les boudins en tranches moyennement épaisses  
(il doit y en avoir plus ou moins 10 pour ma part, j'en ai une vingtaine)

Aplatissez les tranches avec un rouleau, ne pas hésiter à rajouter  
de la maïzena si c'est trop collant.

La pâte doit devenir très finePrendre 1 cuil à café de farce  
et placez-la au centre d'un "disque" de pâte.

Mettre un peu d'eau sur la moitié des bords de la pâte  
et la refermer sur elle-même en y faisant 4 plis

Faire la même chose avec le restant de farce et de pâte

Mettre de l'huile dans une poêle, quand celle-ci est chaude, mettre les gyozas.

Pour éviter que ça ne colle, rajouter un peu d'eau mélangée  
à 1 pointe de maïzena ou farine

Mettre le couvercle, cuire sur feu moyen pendant 3 à 5 min

Versez un peu d'huile de sésame sur les gyozas, remettre  
le couvercle quelques secondes.

Une fois que c'est cuit, «renverser» la préparation dans  
une assiette, attention à ne pas se brûler

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**