

Gyozas au surimi

Difficulté : Facile

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

Ingédients pour 10 gyozas environ :

- ✓ 200 g de farine
- ✓ 10 cl d'eau très chaude
- ✓ 1 cuil à café de Maïzena

Farce :

- ✓ 1 poisson blanc surgelé
- ✓ 6 bâtonnets de surimi
- ✓ 1 cuil à café d'huile de sésame
- ✓ Sel

Préparation : *Recettes de Caline*

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.

Préparez la farce :

Cuire le poisson dans un court bouillon.
Une fois cuit, égouttez le et hachez-le grossièrement

Coupez les surimis en tout petits morceaux

Dans un saladier, mélangez le poisson, le surimi, l'huile de sésame
et une pointe de sel.

Réservez au frais. *Recettes de Caline*

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

Aplatissez les tranches avec un rouleau, ne pas hésiter à rajouter
de la maïzena si c'est trop collant.
La pâte doit devenir très fine

Prendre 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

Faites chauffer un filet d'huile dans une poêle, puis faites
dorer les gyozas 5 min d'un côté.

Versez de l'eau à mi-hauteur, couvrez et laissez cuire à feu vif
jusqu'à évaporation totale de l'eau.

Retirez le couvercle et continuez la cuisson 1 min.
Déposez les gyozas sur un plat en les retournant de façon à voir le côté doré.

Trempez les gyozas dans la sauce soja tout en les mangeant

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes et tous!!