

Gyozas au poulet curry, lait de coco

Difficulté : Facile

Préparation : 45 min / Marinade : 12 h
Repos : 30 min / Cuisson : 3 à 5 min env.

Ingrédients pour 20 gyozas environ :

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

Farce :

- ✓ 4 aiguillettes de poulet
- ✓ 1/2 carotte
- ✓ 1 cuil à café de curry
- ✓ 1/2 brique de lait de coco
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ Sel

Préparation : *Recettes de Celine*

Epluchez et coupez la carotte en petits dés.
Plongez-les dans l'eau bouillante salée pendant environ 8 à 10 min.
Egouttez-les. Réservez

Mixez les aiguillettes de poulet. Placez le haché dans un saladier.

Ajoutez le curry, le lait de coco, l'ail, le sel, les carottes et bien mélanger le tout.
Placez au frais pour 12 h. Mélangez de temps en temps

Le lendemain :

Sortez la farce du réfrigérateur.

Mettre la farine dans un récipient. *Recettes de Caline*

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.

Sur votre plan de travail, mettre un peu de maïzena (ou farine) afin que la pâte ne colle pas.
Reprendre la pâte et coupez-la 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 & tous !!