

Les raviolis à la japonaise (gyoza) de Jeanne

Voici ma toute première réalisation ! C'est cette recette qui m'a donné l'idée de faire ce blog. Ce n'est pas une recette familiale mais plutôt un test réalisé par Jeanne, ma petite maman, connue pour faire les meilleurs nems du monde ☐

Voici donc sa recette de raviolis type gyoza, parfaits pour une entrée.

N'hésitez pas à poster des questions dans les commentaires, je lui transmettrais ou peut-être même qu'elle y répondra directement !

Ingredients

- 250g de porc
- 2 oignons verts ou cébettes
- 2 cuillères à café de mirin
- 2 cuillères à café de saké
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 150g de chou
- 1 oeuf
- 2 cuillères à café de gingembre
- 1 sachet de feuilles de pâte de gyoza

Directions

1. Hachez 250g de porc et placez-les dans un récipient

2. Ajoutez 2 tiges de cébette hachées
3. Ajoutez 2 cuillères à café de mirin
4. Ajoutez 2 cuillères à café de saké
5. Ajoutez 2 cuillères à soupe de sauce soja
6. Ajoutez 150g de chou émincé et haché
7. Ajoutez 1 oeuf
8. Ajoutez 2 cuillères à café de gingembre haché
9. Remuez bien le tout
10. Filmez et réservez 15 minutes au réfrigérateur
11. Mettez un peu de farine dans un plat
12. Mettez un peu de farce au milieu de la feuille de pâte
13. Humidifiez le bord de la feuille
14. Pliez la feuille en deux
15. Refermez le ravioli en faisant des plis
16. Faites dorer le dessous des raviolis dans un peu d'huile de sésame pendant 3 minutes
17. Ajoutez 1 cm d'eau dans une grande poêle
18. Couvrez et laissez cuire 5 à 10 minutes jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée
19. C'est prêt ! Servez !

