



Gyozas de canard pimenté

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 10 min

Recette pour une vingtaine de gyozas

Ingrédients

Pour la pâte à gyozas

- 250 g de farine T55
- 155 g d'eau bouillante
- 1 pincée de sel

Pour la garniture

- 350 g d'aiguillettes de canard
- 2 gousses d'ail
- 1 cm de gingembre frais
- 100 g de champignons de Paris
- 1 carotte
- ½ poireau émincé
- 1 petit piment rouge
- 4 c. à s. d'huile de sésame
- Le jus d'un citron vert

- 1 c. à s. de sauce soja
- 1 cébette hachée finement
- 1 c. à s. de coriandre hachée
- Poivre du moulin

1. Préparez la pâte. Pour cela, mélangez la farine et le sel. Faites un puits et versez l'eau bouillante. Mélangez avec une cuillère en bois puis pétrissez la pâte jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Filmez et laissez reposer au moins 30 minutes.
2. Emincez les aiguillettes de canard.
3. Passez l'ail au presse-ail. Epluchez et hachez le gingembre. Coupez les champignons de Paris en fine brunoise. Epluchez la carotte et coupez-la en petits dés. Emincez le piment le plus finement possible.
4. Dans une poêle bien chaude faites revenir l'ail, le piment, le gingembre et les légumes à feu vif dans la moitié de l'huile de sésame. Dès qu'ils commencent à colorer, ajoutez le canard émincé et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes. Déglacez avec le jus de citron vert et la sauce soja, puis laissez réduire afin qu'il ne reste plus de liquide.
5. Laissez refroidir, puis mixez grossièrement la préparation. Ajoutez la cébette hachée et la coriandre, assaisonnez de poivre du moulin et mélangez bien.
6. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez finement la pâte à gyozas sur un plan de travail bien fariné puis détaillez des cercles de 8 cm environ avec un emporte-pièce. Farinez-les à nouveau pour éviter qu'ils ne collent.
7. Déposez une petite quantité de farce au centre d'un des cercles. Repliez le gyozas en deux de façon à former une demi-lune et collez les bords l'un contre l'autre en effectuant de petits plis.
8. Continuez jusqu'à épuisement des cercles de pâtes et de la farce.
9. Faites chauffer le reste d'huile de sésame à feu moyen dans une poêle et faites dorer les gyozas, face plate contre le fond de la poêle, 1 à 2 minutes. Mouillez d'eau à mi-hauteur et couvrez avec un couvercle. Poursuivez la cuisson pendant 5 minutes environ jusqu'à ce que l'eau se soit entièrement évaporée. Servez les gyozas bien chauds.