

GYOZA PÉYI AU COURT-BOUILLON DE POISSON

PRISCA MORJON



Préparation Cuisson + repos Personnes

20 min

25 min
1h

6-8

Ingrédients

> Pour les GYOZA

125g de farine de blé

75g d'eau tiède

3g de sel

> Pour le court-bouillon

1 poisson rouge assaisonné

3 cuillères à soupe de bouquet garni haché
(oignon pays, thym, persil)

4 piments végétariens hachés

1 cuillère à café de pâte d'ail

6 tomates cerise en conserve et leur jus

1 cuillère à soupe de concentré de tomate

1 cuillère à soupe de sauce soja

1 cuillère à café de purée de gingembre et
piment

Quelques branches d'estragon

Quelques feuilles de coriandre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel et Poivre

Préparation

Préparer les gyozas : placer la farine et le sel dans un grand bol. Mélanger et former un puits.

Ajouter l'eau tiède et pétrir durant 5 minutes jusqu'à obtenir une pâte. Laisser reposer 1 heure, couvert d'un linge propre, à température ambiante.

Préparer le court-bouillon de poisson à l'asiatique : assaisonner le poisson avec le jus de citron, le sel et le poivre.

Faire revenir le bouquet garni haché dans l'huile.

Ajouter les tomates cerise et leur jus, le concentré de tomate, la purée de gingembre pimentée.

Faire revenir le tout 5 minutes en mélangeant régulier.

Ajouter la sauce soja, et y faire cuire le poisson 10 à 15 minutes en retournant à mi-cuisson.

Retirer le poisson et prélever sa chair avec une fourchette.

Poursuivre la préparation de la sauce en ajoutant l'estragon et quelques feuilles de coriandre.

Mixer la sauce et réserver.

Finaliser la face en ajoutant quelques aromates frais au poisson. Ainsi que quelques cuillères à café de sauce pour lier le tout.

Monter les gyozas en étalant la farce. Détailler des cercles à l'emporte-pièce, garnir de farce de poisson. Fermer en pinçant les bords pour former une bouchée.

Faire dorer les gyozas à l'huile 5 minutes en retournant régulièrement pour une coloration homogène.

Servir avec la sauce court bouillon.

Déguster bien chaud en plat ou à l'apéritif.

Environ **4,00€** 
PAR PERSONNE