

# Yaki Gyoza

---

 [umamiandvegan.fr/yaki-gyoza/](https://umamiandvegan.fr/yaki-gyoza/)

*Temps de préparation : 40 min*

*Temps de cuisson : 7 min*

*Recette pour 20 à 25 Gyozas*

## Ingrédients :

---

Pâte à Gyoza vegan surgelé

Il en existe de plusieurs tailles, préconiser les plus petites (8 cm de diamètre)

## Farce :

---

- 8 gousses d'ail
- 2 échalottes
- 250 g de champignons
- 2 cuil. à soupe (2 tbsp) de sake (ou vin blanc à défaut)
- 2 cuil. à soupe (2 tbsp) de crème de soja
- 1 cuil. à café (1 tsp) de shiro miso
- 10 g de persil (pesé avec les tiges)
- 1 cuil. à soupe (1 tbsp) de levure maltée
- Huile d'olive
- Poivre blanc
- fleur de sel

## Sauce :

---

- 1 cuil. à soupe (1 tbsp) de jus de clémentine pressé
- 2 cuil. à café (2 tsp) de sauce soja « médium »
- 1/2 cuil. à café de vinaigre de riz complet

*Attention, 2 cuil. à café (2 x 5 ml) n'est pas égal à 1 cuil. à soupe (15 ml)*

## Préparation :

---

### Sauce :

---

1. Mélanger le jus de clémentine, la sauce soja et le vinaigre de riz.

### Farce :

---

1. Éplucher et hacher l'ail et l'échalotte.
2. Hacher finement au robot (ou au couteau) les champignons.

3. Dans une petite poêle, faire chauffer 1 cuil. à soupe (1 tbsp) d'huile d'olive à feu moyen doux.
4. Ajouter l'ail, l'échalotte et faire suer pendant 5 min.
5. Augmenter le feu sur vif, ajouter les champignons, une grosse pincée de fleur de sel, mélanger et cuire 3 min en mélangeant régulièrement.
6. Ajouter le sake et cuire encore 1 min.
7. Baisser le feu sur moyen, ajouter la crème de soja, la pâte de miso, mélanger et couper le feu immédiatement.
8. Ajouter le persil haché finement et la levure maltée, mélanger puis réserver.

## **Plier un gyoza en vidéo : (à venir)**

---

### **Cuisson des Gyoza :**

---

1. Faire bouillir de l'eau.
2. Dans une grande poêle, faire chauffer une fine couche d'huile d'olive à feu vif.
3. Placer les Gyoza dans la poêle sans les coller entre eux. Cuire 30 secondes.
4. Verser l'eau bouillante dans la poêle sur une hauteur de 1 cm, couvrir et cuire 5 à 7 min jusqu'à évaporation de l'eau.
5. Ouvrir le couvercle, continuer de cuire les Gyoza jusqu'à obtention d'une belle couleur orange sur le dessous. Retirer du feu.

***C'est prêt ! Itadakimasu !***