# Gyoza au Wagyu

## Coup de coeur / entrée

Par Qookster

Détail de la recette



| Difficulté | Couverts | Prix | Préparation | Cuisson |
|---|---|---|---|---|
| Moyen | 4-6 | $$ | 60min | 10min |

Konichiwa! Je te propose aujourd'hui une petite recette semi-gastronomique avec ces ravioli garnis d'une farce au boeuf Wagyu, accompagnés d'un jus de veau réduit et de fines lamelles de truffe. Je sers généralement cette recette en entrée, le wagyu, très riche, peut être relativement écoeurant en grande quantité. J'ajoute également à la farce du chou chinois et le trio gagnant de la cuisine asiatique : oignon, ail, gingembre. Le jus est réalisé avec une glace de veau à laquelle on ajoute un trait de soja et de vinaigre de riz noir. Le résultat est absolument épatant et vaut largement l'effort de faire ses gyoza maison! La truffe apporte au plat une touche luxueuse (et gustative) mais peut sans soucis être omise.

# Liste des ingrédients

**Pour la pâte**

350 g de farine

115 ml d’eau bouillante

60 ml d’eau froide

1 pincée de sel

1 cc d’huile neutre

**Pour la farce**

250 g de wagyu haché

150 g de chou chinois

1 oignon frais

2 gousses d’ail

2 cs de sauce soja

1 cc de gingembre frais râpé

1 cs de fécule de riz ou de mais

2 cc d'huile de sésame

**Pour le jus & finitions**

240 ml de demi glace de veau

1 cs de vinaigre chinkiang

1 cc de sauce soja

1 truffe d'environ 20 g

# Étapes de préparation

## 1

Pour la pâte, place la farine dans un saladier, fais un puits et verses-y l’eau bouillante en mélangeant pour amalgamer. Ajoute l’eau froide et le sel, forme une boule de pâte et travaille-la sur un plan de travail environ 5 minutes. Verse l’huile dessus et masse la pâte pour la faire pénétrer. Forme une boule, couvre et laisse reposer une heure.



## 2

Pour la farce, émince le chou chinois très fin, place le dans un saladier avec 1/2 cc. de sel et laisse dégorger 20 minutes. Essore-le bien en le pressant pour enlever un maximum d’eau.



## 3

Emince très finement l'oignon (vert et blanc), l'ail et le gingembre. Mélange-les avec la viande hachée, la sauce soja, la fécule et l'huile de sésame.



## 4

Divise la pâte en 4 puis passe les pâtons au laminoir jusqu'à l'avant-dernier cran. Détaille des ronds de pâte à l'emporte-pièce d'environ 10 cm de diamètre.



## 5

Forme les gyoza avec 1 cc. de garniture par rond: place la farce au centre de puis scelle le ravioli en créant des plis. Réserve sur une assiette farinée ou couverte de papier sulfurisée.



## 6

Fais réduire la demi-glace de moitié avec le vinaigre et le soja, maintient au chaud jusqu'au service ou réchauffe juste avant de servir.



## 7

Pour la cuisson des gyoza, fais chauffer 1 cs. d'huile dans une poêle, arrange les ravioli en cercle (tu devras peut-être le faire en deux fois) et fais-les griller jusqu'à ce que le dessous soit légèrement doré. Puis ajoute 8 cl d'eau, couvre et laisse l'eau s'évaporer entièrement, compte 3-5 minutes.



## 8

Sors-les de la poêle et dispose-les dans une assiette face grillée vers le haut! Sers immédiatement avec la sauce et de fines lamelles de truffe. Itadakimasu!

