



## Gyozas de fête

300 g de langoustines crues décortiquées  
un paquet de feuilles de gyoza (épicerie asiatiques)  
30 cl de bouillon de volaille  
Une cuillerée à soupe de sauce soja au yuzu \*  
Deux ciboules  
Une demi-cuillerée à café de gingembre frais haché  
Un filet d'huile de noisette

Les gyozas sont des ravioles très populaires au Japon généralement farci d'un hachis de porc. Les feuilles pour ces ravioles sont des petits disques à base de farine de blé tendre. Préparez la farce : coupez les langoustines en petits dés, émincez finement les ciboules et mélangez le tout en incorporant le gingembre haché, du sel et un peu de poivre. Sur le plan de travail, étalez une vingtaine de feuilles de gyozas, déposez un peu de farce au centre, mouillez le pourtour à l'aide d'un pinceau trempé dans de l'eau. Pliez la feuille de pâte en deux pour former une demi-lune puis pincez les bords pour bien les souder. Réservez les ravioles jusqu'au moment de passer à table. Dans une poêle, avec l'huile de noisette, faites colorer les ravioles sur un côté seulement, ajoutez le bouillon de volaille préalablement réchauffé et posez un couvercle sur la poêle. Dès que les ravioles ont absorbé le bouillon, c'est prêt ! Arrosez de quelques gouttes de sauce soja au yuzu et dégustez aussitôt.

\* [www.workshop-isse.fr](http://www.workshop-isse.fr)