Dumpling (gyoza) au porc



Produits Bresc utilisés



Bresc Purée de gingembre 450g



Bresc Purée de piments rouges 450g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

Ingrédients

10

- Ingrédients gyoza (raviolis japonais):
- 13 feuilles pour gyoza
- 375 g de joues ou collier de porc, ou porc effiloché haché
- 13 g de saké
- 13 g de sauce ponzu
- 13 g de sauce de soja
- 4 oignons de printemps émincés
- 13 g de purée de gingembre Bresc
- 13 g de WOKpiment Bresc
- 25 g d'huile de tournesol
- 2 dl d'eau
- 13 g d'huile de sésame
- Pour la vinaigrette:
- 0,6 dl de sauce de soja à teneur réduite en sel
- 0,6 dl de sauce ponzu
- 0,6 dl de vinaigre de riz
- 6 g de graines de sésame grillées
- 4 g de purée de piment rouge Bresc

Méthode de préparation

Pour les gyoza, hacher finement la viande.
Mélanger la viande avec le saké, la sauce ponzu, la sauce de soja, 2 oignons de printemps, le gingembre et le piment pour wok.
Bien mélanger.
Verser 1 à 2 cuillères à café de garniture dans une feuille pour gyoza.
Enduire les bords avec de l'eau et les replier en deux.
Appuyer bien sur les bords pour fermer. Il ne doit plus y avoir ou très peu d'air dans les raviolis.

Faire chauffer l'huile de tournesol dans une casserole à feu moyen.
Disposer les gyozas dans la casserole et ajouter une petite couche d'eau.
Mettre le couvercle sur la casserole et laisser cuire à la vapeur encore 4 à 5 minutes.
Pour la vinaigrette, mélanger la sauce ponzu, le vinaigre de riz, la purée de piment et les graines de sésame avec la sauce de soja et servir avec les gyozas.
Saupoudrer d'oignon de printemps et de graines de sésame.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000