

Trio de «tapas» japonais - Izakaya



SERVI AVEC
ROSÉ D'ENFER
AOC SAINT MONT



PRÉPARATION

1 h

CUISSON

40 min



DIFFICULTÉ

facile



POUR

4 personnes

Pour la salade

1 concombre — Vinaigre de riz
—
50gr d'algues wakamé fraîches ou 20gr séchées — Huile de sésame grillé
—
Sel — Graines de sésame
—
Sauce soja

Pour les boulettes

300gr de porc haché — Sucre
—
Riz — 2 échalotes
—
1 bâton de citronnelle — 2 gousses d'ail
—
Sauce nuoc-mâm — 1 bouquet de menthe
—
Sauce soja — Maïzena

Pour les gyozas

12 feuilles à ravioli chinois — 3 cm de gingembre
—
500 gr de crevettes — 1 botte de coriandre
—
2 gousses d'ail — Sauce soja
—
1 petit oignon — Huile de sésame grillé
—
1 citron vert — Huile de friture

Pour la salade concombres & wakamé

Réhydrater les algues séchées dans un saladier d'eau froide pendant 10 minutes. Puis les égoutter en pressant pour enlever l'excédent de liquide. Si les algues sont fraîches, il suffit de les rincer sous un filet d'eau froide.

Laver le concombre, le couper en deux dans la longueur. Tailler en fines ½ rondelles et faire dégorger dans une passoire avec une pincée de sel pendant 10 minutes.

Pour la vinaigrette, fouetter 1 cuillère à soupe de sauce soja, de vinaigre de riz et d'huile de sésame grillé. Dans un bol mélanger le concombre et les algues avec cette vinaigrette. Répartir dans 4 bols et saupoudrez de graines de sésame.

Pour les boulettes de porc

Faire torréfier à sec 2 cuillères à soupe de riz et la citronnelle finement ciselée dans une poêle chaude jusqu'à obtention d'une couleur toastée. Mixer finement pour obtenir une poudre de riz parfumée. Mélanger la viande hachée avec 1 cuillère à soupe de sauce nuoc-mâm, 1 cuillère à café de sauce soja et de sucre.

Ajouter la poudre de riz, les échalotes et l'ail finement hachés. Bien mélanger. Ajouter la menthe

ciselée, 1 cuillère à café de maïzena et 2 cuillères à soupe d'eau. Mélanger pour obtenir une pâte bien homogène. Façonner des boulettes (environ 12) et les disposer sur des piques à brochette.

À l'aide d'un pinceau, badigeonner les boulettes avec un peu d'huile et enfourner à 180°C environ 25 minutes. Terminer la cuisson au grill pour que les boulettes soient bien grillées.

Pour les gyozas aux crevettes

Décortiquer les crevettes et mixer la chair finement. Hacher l'ail, l'oignon et le gingembre puis les ajouter aux crevettes. Assaisonner avec le zeste du citron vert, 1 cuillère à café de sauce soja et d'huile de sésame.

Disposer une cuillère à café de farce au centre d'une feuille de riz. Humidifier du doigt la moitié du tour de la feuille, la plier en deux et créer 5 plis pour fixer le ravioli. Laisser reposer 30 minutes.

Dans un poêle bien chaude, verser un filet d'huile de friture. Disposer les gyozas les uns contre les autres en rangs. Laisser griller 2 min, puis ajouter un verre d'eau et couvrir la poêle. L'eau va s'évaporer et finir de cuire les gyozas à la vapeur.

Servir avec une coupelle de sauce soja. ✖

Plaimont

Partagez vos
meilleurs moments

D'autres recettes sur www.plaimont.com

#PLAIMONT

