



TRANSGOURMET



INGRÉDIENTS POUR 4 PERS.

Pâte à gyoza

- 240 g farine T55
- 130 g eau
- 3 g sel

Farce à gyoza

- 3 kiwis verts
- 4 huîtres
- 2 citrons verts
- Huile d'olive
- Sauce soja sucrée
- 1/2 botte de coriandre
- Oyster leaves

Bouillon

- 3 oignons
- Sauce soja
- 2 bâtons de citronnelle
- 30 g de gingembre

Dressage

- Condiment aux algues
- Pousses

GYOZA DE BŒUF & CONDIMENT AUX ALGUES

LE PÂTE À GYOZA

Mélanger l'eau, le sel et la farine T55 en faisant un puits sans donner d'élasticité à la pâte.

LA FARCE À GYOZA

Braiser le paleron et effiloche la chair et monter les gyozas. Mettre la farce au centre d'un disque de pâte à gyoza. Badigeonner d'eau au pinceau sur la moitié, replier en deux. Plisser la pâte pour obtenir de jolis gyozas.

LE BOUILLON

Émincer les oignons puis les faire suer et déglacer à la sauce soja. Ajouter l'eau faire réduire. Infuser sans faire bouillir avec le gingembre et citronnelle.

LE DRESSAGE

Disposer 3 gyozas. Servir le bouillon bien chaud et mettre 3 points de condiment aux algues.

Recette réalisée par
DAVID GALLIENNE

Chef 1 étoile au guide Michelin
Restaurant Jardin des plumes
A Giverny (27)



Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7
d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

www.transgourmet.fr