



Gyozas de Poulet



Cuisson **30 minutes**

Pour **2 personnes**

Ingrédients

- Pour la farce : 2 escalopes de poulet
1 càc de gingembre moulu
1 blanc de poireaux
1 gousse d'ail
2 càs sauce soja
½ oignon
- Pour la pâte : 200 g farine de blé
130g d'eau

Préparation

1. Pour la pâte : **mélanger la farine et l'eau** en la rajoutant petit à petit jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
2. **Laisser reposer au frigo** le temps de réaliser les autres étapes.
3. A l'aide d'un mixeur, **hacher le poulet, l'oignon, l'ail et le poireau**. Ajouter les épices ainsi que les sauces.
4. **Former un boudin** de pâte et tailler 12 morceaux.
5. **Former des cercles** et placer la farce au centre. Refermer.
6. Dans une poêle huilée, **faire dorer** les gyoza sur une face. Ajouter un verre d'eau et laisser s'évaporer.
7. **Servir chaud** avec de la sauce soja (facultatif).