



## Ingrédients

pour 4 personnes  
(environ 20 pièces)

### Pour la pâte

175 g de farine  
90 cl d'eau tiède (6 à 8 c. à soupe)  
1/2 c. à soupe d'huile  
1/2 c. à café de sel

### Pour la farce

150 g de blanc de poulet cru haché  
6 à 8 champignons de Paris  
2 cm de blanc de poireau  
1 petit morceau de gingembre  
1/2 œuf  
1/2 c. à soupe de farine  
1/2 c. à soupe de Maïzena  
sel, poivre  
sauce de soja

## LA VRAIE RECETTE DES GYÔZA, LES RAVIOLIS JAPONAIS

### Préparation

Versez la farine dans un bol et faites un puits au milieu pour y mettre le sel et l'eau tiède petit à petit. Mélangez vigoureusement à la fourchette, puis ajoutez l'huile et pétrissez environ 5 mn jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Faites une boule, posez-la au fond du bol et recouvrez avec un torchon humide. Laissez reposer la pâte une demi-heure. Pendant que la pâte repose, hachez finement tous les ingrédients de la farce et mettez-les dans un bol.

Ajoutez œuf, farine, Maïzena, sel, poivre et mélangez le tout.

### Réalisation des raviolis

Farinez le plan de travail.

Déposez-y la pâte reposée et pétrissez-la de nouveau 5 mn. Comme sur les dessins, prélevez une portion de pâte, roulez-la en boudin, divisez le boudin en petits morceaux dont vous ferez des boulettes. N'en faites pas trop en avance, elles dessèchent vite.

Aplatissez une boulette avec la paume, puis, à l'aide du rouleau fariné, transformez la boulette en crêpe la plus fine possible (diamètre d'un verre à moutarde).

N'oubliez pas de fariner souvent le plan de travail. Déposez au milieu de chaque petite crêpe une cuillerée à café de farce.

Repliez la crêpe en demi-lune, puis soudez les bords en commençant au centre. Vous pouvez humecter un bord de la crêpe avant de la replier. Prenez ensuite le ravioli dans la paume de la main, et avec l'autre main faites des plis en allant d'un bord à l'autre. Ainsi, ils tiendront à la cuisson.

Déposez-les les uns à côté des autres sur le plan de travail fariné.

### Cuisson

À l'eau: plongez délicatement les raviolis dans une grande casserole d'eau frémissante salée et laissez-les cuire à petits bouillons 6 mn.

Frits: versez un peu d'huile au fond d'une grande poêle. Faites-la chauffer à feu assez vif et laissez dorer les raviolis 3 mn environ de chaque côté.

Dégustez les raviolis chauds, trempés dans un bol contenant de la sauce de soja diluée avec 1/3 d'eau.

Si vous en trouvez, vous pouvez y ajouter un peu de vinaigre de riz (qui est légèrement sucré) et de l'huile de sésame.