



Gyoza de poulet à la citronnelle

J'ai testé récemment un cours sur **i-Chef** proposé par **l'Atelier des chefs**. Il s'agit de cours de cuisine en direct, orchestrés par Chef Cathleen. Chaque soir, elle propose une nouvelle recette et les internautes qui suivent le cours peuvent interagir par tchat afin de poser des questions. J'ai testé la recette des gyoza de poulet à la citronnelle. Les questions des autres internautes m'ont poussé à modifier un peu la recette d'origine en ajoutant du gingembre et de la menthe dans la farce. Je referai cette préparation car nous avons beaucoup aimé mais, cette fois, je mettrai plus de citronnelle car j'ai trouvé la saveur trop discrète. J'ai suivi la recette en direct mais je l'ai faite en replay. Je pense que ça n'est pas forcément simple de la faire en direct, surtout pour ce type de préparation ; il faut, en effet, du temps pour plier correctement les gyoza (surtout pour moi qui n'en avais jamais fait !) 1 beau blanc de poulet 1 bâton de citronnelle 1 gros pouce de gingembre 6 tiges de menthe 1 blanc d'œuf sel, poivre 15 cl de sauce soja 1 cs de miel 1 cs de fécule de maïs Pour la farce Enlever la partie dure de la citronnelle et l'émincer en fines lamelles. Hacher la moitié du gingembre et la moitié de menthe. Couper les filets de poulet en morceaux, puis les passer au hachoir. Saler et poivrer. Ajouter ensuite la citronnelle, le gingembre, la menthe et 1 blanc d'œuf. Mixer. Déposer 1 cuillère à soupe de farce au centre des cercles de pâte. À l'aide d'un pinceau, humecter la moitié du cercle avec un peu d'eau, puis rabattre l'autre moitié et pincer les bords afin d'enfermer la farce. Pour la sauce Laver, équeuter et ciseler finement le reste des feuilles de menthe. Éplucher et râper le reste de gingembre. Dans une casserole, mettre le miel à caraméliser. Ajouter ensuite la sauce soja et le gingembre, puis laisser réduire d'un tiers à feu doux. Laisser refroidir puis ajouter la menthe. Pour la cuisson Dans une poêle bien chaude, verser 2 cuillères à soupe d'huile de sésame et déposer les gyoza. Quand le fond est doré, ajouter 1 verre d'eau mélangé avec la fécule de maïs. Couvrir et poursuivre la cuisson jusqu'à complète évaporation de l'eau (environ 8 min)