

GYOZAS AU POULET ET MIMOLETTE SAMOUSSAS AU FROMAGE FRAIS ET LÉGUMES

Pour 4 personnes

Gyozas

Temps de préparation : 25 mn

Temps de cuisson : 13 mn

Samoussas

Temps de préparation : 35 mn

Temps de cuisson : 20 mn



Ingrédients pour 12 gyozas

- 12 ronds de pâte à gyoza
- 1 blanc de poulet
- 5 champignons
- 1 demi-oignon rouge
- 3 tiges de cive
- 150 g de mimolette
- 2 portions de fromage fondu type Kiri®
- 3 cuillères à soupe de crème liquide
- 15 feuilles de coriandre
- 3 pincées de piment en poudre
- Sel, poivre

Ingrédients pour 20 samoussas

- 10 feuilles de brick rondes
- 3 cuillères à soupe de fromage frais
- 1 oignon rouge
- 3 tiges de cive
- 3 gousses d'ail
- 1,5 cm de gingembre frais
- 100 g de chou chinois
- 4 champignons
- 2 petites carottes
- 1 petit piment chili
- 2 c. à soupe d'huile de sésame
- 1 c. à soupe de vinaigre de riz
- 2 c. à soupe de sauce asiatique aux champignons
- 25 g de beurre

Gyozas

Couper le blanc de poulet en tous petits morceaux, hacher l'oignon, la cive, les champignons, saler, poivrer, et saisir le tout dans une poêle bien chaude avec l'huile de sésame pendant 8 mn. Délayer le fromage fondu avec la crème, saler, poivrer et ajouter le piment, mélanger à nouveau. Hacher la coriandre finement et l'incorporer au fromage fondu. Ajouter le poulet cuit et bien mélanger.

Rapper la mimolette, en ajouter la moitié à la farce.

Déposer un rond de pâte au centre du moule à gyoza, mettre une cuillère à soupe de cette farce au milieu et refermer le moule pour joindre.

Faire revenir les gyozas 5 mn à la poêle, parsemer du reste de mimolette et servir avec une sauce fromagère.

Astuce : si vous n'aimez pas la coriandre, vous pouvez la remplacer par de la menthe.

Samoussas

Eplucher et émincer très finement l'ail, l'oignon, le gingembre, le piment et la cive. Chauffer une poêle à feu vif avec l'huile de sésame, y faire revenir le tout pendant 4 mn. Râper les carottes, émincer le chou et les champignons, les ajouter dans la poêle et laisser cuire 8 mn. Ajoutez ensuite le vinaigre de riz et cuire encore 3 mn puis retirer du feu. Délayer le fromage frais avec la sauce aux champignons et bien mélanger avec la farce.

Étaler les feuilles de brick, les couper en deux. Faire fondre le beurre et avec un pinceau, badigeonner les feuilles. Ramener la partie ronde de la feuille vers le haut jusqu'au bord, déposer un peu de farce à gauche de la bande, replier le coin haut-gauche vers là-bas pour former un triangle. Recommencer de bas en haut, puis de haute en bas jusqu'au bout de la feuille. Pour fermer le triangle, glisser son extrémité à l'intérieur du samoussa. Une fois tous pliés, les badigeonner à nouveau de beurre et les faire dorer 5 mn de chaque côté à la poêle.

Astuce : vous pouvez remplacer le piment par du cumin en poudre.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel

