

Gyozas crevettes – A la vapeur

Pourquoi se prendre la tête ? C'est tout prêt !



Pâtes, avoines de Savoie, de chez Alpina



Les gyozas 2*5 min à la vapeur

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 5 min – Cuisson : 10 min



10 gyozas crevettes
(200g)



1 càs d'huile
d'olive



1 passoire
Ou un cuit vapeur !



La casserole d'eau
bouillante et la
passoire

Préparation

1. Faire bouillir une casserole d'eau avec une passoire qui s'adapte par-dessus.
2. Ou bien : Utiliser un cuit vapeur !
3. Huiler le fond de la passoire puis poser les gyozas. Ils ne colleront pas avec l'huile.
4. Faire cuire 5 min puis les retourner pour 5 min.
5. Servir de suite.
6. Option : Sauce asiatique (Sauce pour nems ou nuoc mam, suivant goût).

Avec : Ici, Avoines de Savoie. Ou bien épinards frais ou bien ce que vous offre votre frigo !

*** 15 avril 2023 ***