

Bouillon asiatique au chou chinois et gyozas



Pour 4 personnes :

2 ou 3 échalotes ou un oignon rouge

3 gousses d'ail + 2 cm de gingembre râpé

4 carottes coupées en fines rondelles

2 CS de sucre roux + Huile d'olive

2 litres d'eau bouillante

$\frac{1}{4}$ de chou chinois + Quelques champignons noir réhydratés + Pluches de coriandre

1 étoile d'anis étoilé (pas mise) + $\frac{1}{2}$ CC de graines de cumin + $\frac{1}{2}$ CC de graines de coriandre + 10 CS de sauce soja + 2 CS de Nuoc-mâm

Une douzaine de gyozas (ici, surgelés)

- Dans une grande casserole, faire revenir (sans coloration) les échalotes émincées, l'ail pressé, le gingembre râpé et les carottes, dans un peu d'huile d'olive.
- Ajouter le sucre et mouiller le tout avec l'eau frémissante. Ajouter également les épices et laisser mijoter, à feu doux, pendant 30 minutes minimum (plus, si vous le pouvez. Plus le bouillon réduit, plus il se corse en saveurs).
- Filtrer le bouillon, à l'aide d'une passoire (pas fait ici, je voulais garder les légumes...) et le remettre dans la casserole. Le faire monter, de nouveau à ébullition.
- Verser dedans, la sauce soja, le Nuoc-mâm et ajouter le chou chinois, finement émincé, ainsi que les champignons noirs, préalablement réhydratés. Laisser mijoter jusqu'à ce que le chou chinois soit tendre. Ajouter enfin, les gyozas, préparés selon les indications du paquet.
- Servir chaud, parsemé de quelques pluches de coriandre.

B
I
S
S
A
N
D
R
A