



Gyoza de queues de bœuf et son bouillon de bœuf

Pour 4 personnes

Ingrédients

16 pâtes à gyoza

1 kg de queues de bœuf (coupées en morceaux)

1 l d'eau minérale

3 oignons

1 gousse d'ail

5 g de fenouil

10 graines de fenouil

2 clous de girofle

12 feuilles d'huître (Oyster leave)

2 g de poivre

Huile de fenouil

100 g d'huile de pépin de raisin

10 g de fenouil frais

La recette :

Dans le bol du Thermomix, **déposer la queue de bœuf, ajouter l'eau minérale, les épices, un oignon et la gousse d'ail. Et cuire en mode basse température 3 h/98°C/cuisson lente**, il faut que la viande se détache bien de l'os. **Filtrer le bouillon** à l'aide d'un chinois et le conserver.

Dans le Thermomix, **déposer 2 oignons, mixer 6 sec/vitesse 6**, racler les parois du bol et ajouter un filet d'huile d'olive et cuire 5 min/95°C/vitesse 1. Puis **incorporer la queue de bœuf, un peu de fenouil haché, ainsi qu'un peu de bouillon de cuisson**, mélanger 20 sec/vitesse 1/sens inverse. Assaisonner sel, poivre puis débarrasser.

Réalisation de l'huile de fenouil : mixer le fenouil avec de l'huile de pépins de raisin 5 min/vitesse 10.

Le montage du gyoza est très simple : mettre la pâte à gyoza sur le bout de vos doigts, humidifier légèrement la pâte et déposer au milieu environ 15 g de farce de queue de bœuf et une feuille d'huître, refermer en vous aidant de l'autre main et faire des petits plis avec le pouce et l'index. Réserver.

Mettre le bouillon dans le Thermomix, le chauffer 2 min/95°C/vitesse 1, rectifier l'assaisonnement, si nécessaire.

Dressage et finition

Cuire les gyozas 10 min./vitesse 1/Varoma.

Dresser les gyozas harmonieusement dans une assiette creuse, verser le bouillon, ainsi qu'un filet d'huile d'olive, finir avec des pousses de saison et du fenouil frais.