

PUBLICATION :ELLE TABLE.FR

TYPE :WEB

AUDIENCE :9 510 000 vus

PERIODICITÉ : /

PAYS :FRANCE

DATE :18/09/2017

ELLE  
*à table*

## Et si on essayait la choucroute nippone ?

*Publié le 18 septembre 2017 à 18h25*



Quand les températures commencent à baisser, il fait bon se réconforter avec une recette gourmande et généreuse. La choucroute fait partir des plats dont l'évocation du nom, seule suffit à mettre du baume au cœur et à rassurer. Et peu importe le nombre de calories qui vont avec. Mais si pour se faire du bien, on essayait la choucroute nippone ? Décryptage d'une recette qui donne envie de twister ses couverts pour des baguettes.

C'est la maison Wolfberger qui a mis au défi le jeune chef japonais Taku Sekine (restaurant Dersou) de revisiter le classique alsacien en mode nippone. Et le résultat est saisissant. Le jeune chef formé chez Ducasse et Darroze a su restructurer la recette, sans pour autant la dénaturer. D'un coup de baguette il a modernisé la traditionnelle et roborative choucroute alsacienne, en la réinventant sous forme de bouillon. Son coup de bluff ? Il a su respecté le goût et les produits de la recette traditionnelle ! En effet, tous les ingrédients mythiques de la recette (pore, lard, ...) se retrouvent un à un dans cette version de choucroute. Sa touche de modernité ? Ils sont servis sous forme de gyosas gourmands dans un bouillon de chou fermenté. Et on boit quoi pour sublimer la recette ? Un accord grand cru de garde alsacien, comme le Riesling Muenchberg 2014 Wolfberger. Une recette qui devrait nous mettre bien avec notre assiette creuse.

## Recette de gyozas & bouillon de choucroute par Taku Sekine (Dersou)

Pour 4 personnes

Temps de cuisson : 25min

Temps de préparation : 1h

Pour la farce des gyozas et des saucisses :

- 250g de choucroute
- 300g de porc
- 200g de lard
- 1 botte de persil
- 1 oignon rouge
- 1 sachet de pâte à gyozas
- 100g de boyaux de porc
- 1 citron jaune
- Sel et poivre

Pour le bouillon de choucroute :

- 250g de choucroute
- 1 oignon blanc
- 1 branche de céleri
- 1 fenouil
- 1 carotte
- 3 feuilles de chou vert
- Sel et poivre

Pour les gyozas farcis :

Hachez la viande de porc, l'oignon, le persil et la choucroute.

Coupez le lard en dés. Mélangez le tout en assaisonnant de sel et poivre. Ajoutez un

zeste de citron jaune. Avec une cuillère à café, formez une

quenelle de farce et disposez-la au centre de la pâte à gyoza. Fermez le gyoza en demi-

lune, en mouillant délicatement les bords de la pâte. Faites cuire dans une eau

bouillante et salée durant 2 à 3 minutes.

Pour les saucisses :

Avec la même farce, remplissez le boyau de porc pour former des saucisses. Faites cuire

dans une eau salée, à une température de 60°C pendant 25 minutes.

Pour le bouillon de choucroute :

Plongez un oignon blanc, une branche de céleri, un fenouil, une carotte et trois feuilles de chou vert dans une marmite d'eau et faites cuire pendant 45 minutes à feu doux.

Ajoutez 250 g de choucroute pour infuser le

bouillon, puis laissez cuire à nouveau 30 minutes à feu doux. Filtrez dans un chinois et

réservez les légumes.

Disposez trois gyozas et deux saucisses dans l'assiette. Ajoutez quelques légumes cuits.

Versez délicatement le bouillon sur l'ensemble

**Écrit par...**



Delphine Gautherin  
@Delphine Gautherin