

24. OKONOMIYAKI

ORIGINE : STYLE JAPONAIS



LE SUSHI DU DÉTAIL

Le Sushi Du détail vous accueille du lundi au samedi de 10h30 à 20h,
dans la Galerie Saint-Hubert (Rue des Wallons 8), en face de Cellule Sush'

INGREDIENTS

150g de feuilles de chou
100g de farine pour Okonomiyaki*
150 ml d'eau
3g de dashi*
1 c.à.c de levure chimique
une pincée de sucre
50 g d'oignons nouveaux *
100-150 g de lard en tranches
2 œufs
mayonnaise japonaise*
sauce pour okonomiyaki*
bonite séchée *
Aonori*

* Ingrédients disponibles au Sushi
du Détail

INFOS

Personnes | 4

Difficulté | ★★★

Temps | 45 min

RECETTE

- 01** Dans un bol mélangez la farine, la levure ainsi que le sel avec un fouet. Ajoutez le sucre et le dashi à l'eau et dissolvez bien. Incorporez petit à petit l'eau à la farine en mélangeant bien.
- 02** Enlevez le coeur de la feuille de chou et hachez-le en fines lamelles. Hachez les oignons jeunes.
- 03** Versez le chou et les oignons jeunes ainsi que les deux œufs dans votre mélange farine/eau. Mélangez le tout grossièrement, sinon les okonomiyaki auront une texture trop compacte (la pâte doit rester aérée).
- 04** Chauffez une poêle avec de l'huile végétale à feu moyen. Etalez la pâte en formant un rond, veillez toujours à laisser un peu de pâte pour sceller le lard. Placez les tranches de lard au dessus de l'okonomiyaki et recouvrez légèrement de pâte. Laissez cuire plus au moins 5-8 minutes puis retournez l'okonomiyaki (la technique la plus facile est d'utiliser deux spatules).
- 05** Après 5 minutes de cuisson, servez le plat avec une bonne couche de sauce à okonomiyaki et de mayonnaise japonaise ainsi qu'une petite poignée de bonito séchée. Saupoudrez d'aonori. Bon appétit !