

3 •

OMELETTE JAPONAISE (OU TAMAGO YAKI)

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

6 oeufs
10 cl d'eau
4 càs de mirin*
1 càc de sauce soja*
5cl huile de sésame*
1 poêle

* Ingrédients disponibles au Sushi
du Détail

INFOS

Personnes | 4
Difficulté | ★★
Temps | 20 min

RECETTE

- 01 Dans un saladier, battez les oeufs avec l'eau, le mirin et la sauce soja.
- 02 Faites chauffer l'huile dans un poêle à Tamago, puis versez une petite quantité d'oeuf battu et faites-la cuire de façon à former une fine crêpe.
- 03 Roulez la crêpe jusqu'au bord opposé de la poêle. Graissez si nécessaire la poêle à l'aide d'un papier absorbant huilé, puis versez à nouveau une petite quantité d'oeuf battu en soulevant légèrement la crêpe roulée précédemment pour faire passer un peu d'oeuf en-dessous.
- 04 Laissez prendre, puis faites rouler le premier rouleau sur la nouvelle crêpe et formez un nouveau cylindre jusqu'au bord opposé de la poêle.
- 05 Répétez l'opération jusqu'à l'épuisement de l'oeuf battu : vous obtenez ainsi une omelette rectangulaire. Faites dorer légèrement l'omelette de tous côtés à feu moyen.

Astuce : vous pouvez terminer de la mouler avec un tapis en bambou !