Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Chawan mushi

Ingrédients

Préparation

Couper le poulet en dés d'1 cm, verser le sake et la sauce soja dessus et laisser mariner quelques minutes.
Saler légèrement les crevettes, couper les shiitake en 2, battre légèrement les oeufs dans un bol et mélanger avec le sel, le dashi et le mirin.
Déposer le poulet, les crevettes et shiitake dans 4 bols. Verser le mélange à base d'oeufs dessus. Recouvrir d'un couvercle ou d'un film plastique et cuire à la vapeur pendant 20 à 30 min.
La sauce est cuite lorsqu'on peut piquer un baton dedans sans qu'il en ressorte humide.

Commentaires

6 personnes 200gr blanc de poulet 2 càc de saké 2 càs de sauce soya 4 crevettes lavées 4 champignons shiitake ½ carotte en tranches ½ bouquet d'épinards 2 poireaux coupés Pour la sauce: 1 càc de sel 1 càs mirin Aucune cuisine japonaise n'est complète sans son Chawan mushi. Le chawan mushi est une sauce délicieuse à base d'oeufs à la vapeur, de morceaux de poulet, de poisson et de légumes. Chawan Mushi est un des seuls plats japonais qui se mangent à la cuillère et non aux baguettes.

Notes :