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

Kaki fry (huîtres panées sauce tonkatsu)

Ingrédients

12 huîtres creuses, 100 g de farine pour tempura, 100g de chapelure panko, 10cl de vinaigre de riz, 20g de sucre, Sel, 300 g de chou blanc, 4 carottes, 1 Salade frisée, 50cl d' huile végétale, 20cl de vinaigre de riz (Su-Meshi), 10g de sucre, 1 bouteille de Sauce tonkatsu,

Préparation

Ouvrir les huîtres, et à l'aide d'un couteau, extraire le mollusque et le réserver.
Préparer la pâte à beignets en mélangeant la farine tempura avec de l'eau bien froide jusqu'à l'obtention d'une pâte de la consistance d'une pâte à crêpes. Réserver au frais.
Râper les carottes et le chou.
Préparer une sauce à base de vinaigre de riz :
Faire chauffer de l'eau et le vinaigre de riz en quantités égales, ajouter le sucre ,et le sel, bien mélanger. Goûter et rééquilibrer éventuellement en vinaigre, eau ou sucre.
Assaisonner la salade de carottes et de chou à l'aide de la sauce obtenue.
Tremper les huîtres dans la pâte, puis dans la chapelure.
Frire les huîtres dans de l'huile végétale, éponger, et réserver.
Servir les huîtres avec la salade et la sauce tonkatsu.

Commentaires

Sauce tonkatsu (sauce épaisse normalement utilisée pour le porc pané japonais)

Notes :