

au bout du monde

Au gré de mes voyages culinaires ou autres

Sukiyaki, fondue japonaise

Voici le plat principal de mon menu, c'est une fondue à la viande vraiment différente de celle dont nous avons l'habitude.... la recette est pour 5 personnes.

Tout d'abord blanchir quelques secondes **des grosses feuilles de choux chinois** (2 par personnes), les faire égoutter à plat.

Peler et couper **3 carottes** en bâtonnets de 4-5 cm de long, les blanchir 10 minutes. Blanchir **150 g de haricots** aussi pendant 10 minutes.



Faire tremper **3 lanières de courge** (kanpyo) dans de l'eau tiède. Les couper en 2 dans la longueur.



Déplier une feuille de choux chinois, y déposer quelques morceaux de carottes, ainsi que quelques haricots, rouler la feuilles de choux, et attacher avec une lanière de courge réhydratée.

Faire tremper dans de l'eau tiède **200 g de vermicelles de riz**.

Préparer des **shiitakes** si possible des frais.

Couper **un cube de tofu japonais ferme** en cube, couper **4 poireaux blancs** en tronçons de 2-3cm.



Disposer le tout dans un plat, ainsi que **des tranches de boeuf**, il faut une viande entremêlée (l'entrecôte parisienne va très bien) couper assez fine, environ 1-2 mm d'épaisseur.

Pour faire le bouillon, il faut une casserole en fonte ou on fera fondre **un morceau de graisse de boeuf**, quand il est fondu on y ajoute **3 tasses de bouillon (dashi)**, **1 1/2 tasse de mirin** et **1 1/2 tasse de sauce soja**, ainsi que **3 cs de sucre**. Faire bouillir.

Déposer sur une plaque chauffante, au centre de la table.



Ensuite on y plonge une partie des ingrédients, et chacun se sert à l'aide de ses baguettes....



Les convives disposent chacun d'un petit bol ou est cassé **un jaune d'oeuf**, il peut y tremper ses aliments avant de les manger.



La viande cuite de cette façon est vraiment excellente, meilleure, je trouve que la fondue chinoise...