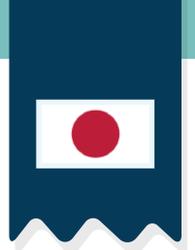


TAMAGOYAKI



Cette omelette japonaise sucrée-salée est préparée avec une poêle rectangulaire.
Temps de préparation et de cuisson : environ 10min

Ingrédients :

- 3 œufs
- 1 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 c. à café de sauce soja
- ½ de mirin
- 3 cuillère à soupe de dashi (3 d'eau et poudre de dashi)
- sel à convenance
- persil, coriandre ou de la cibette si vous le souhaitez
- huile de sésame ou autres pour la cuisson

Préparation :

- 1/ Battez vos œufs soit au fouet soit à l'aide de fourchettes et ajoutez-y l'ensemble des ingrédients de la recette.
- 2/ Le tamagoyaki se cuit dans une poêle rectangulaire appelée « makiyaki nabe » pour lui donner sa forme et taille traditionnelle. Une poêle ronde ira aussi, mais ce sera moins pratique.
- 3/ Huilez légèrement votre poêle,
- 4/ Versez à l'aide d'une louche une fine couche d'œufs battus. Les œufs doivent tapisser toute la surface du fond de la poêle
- 5/ Roulez la fine omelette sur elle-même à l'aide d'une spatule ou de longues baguettes si vous en avez,
- 6/ Huilez de nouveau le fond de votre poêle et versez une nouvelle fois une petite louche d'œufs battus. Une fois cuits, roulez l'omelette.



Bon appétit ! :)