



PETIT DÉJ' JAPONISANT POUR LES COURAGEUX TARTINES DE TAMAGOYASHIS

.....
POUR 3/4 TARTINES

Ingrédients :

Tamagoyashis :

6 oeuf

40ml d'eau

2 c. à c. de sucre

1 c. à c. de dashi en poudre

1 pincée de sel

1 noix d'huile de coco

1 paire de baguette



1/ Dans les 40ml d'eau, mettez le sucre et le dashi en poudre

*Le dashi est une poudre japonaise à base d'algues et de bonite séchée que l'on trouve en supermarché asiatique ou dans les magasins japonais.

2/ Mélangez le tout jusqu'à ce que le sucre et le dashi se soient dispersés.

3/ Cassez les oeufs entiers dans un récipient et battez-les en omelette.

4/ Ajoutez le liquide à base de dashi sucré et mélangez de nouveau.

5/ Mettre une poêle à crêpes anti-adhésive et la noix d'huile de coco à chauffer

6/ Versez une fine couche de préparation dans la poêle

7/ Laissez cuire puis à l'aide des baguettes, rouler l'omelette sur elle-même

8/ Placez le rouleau sur le bord en haut de la poêle

8/ Versez de nouveau un peu de préparation et faite se reprendre la pâte comme si vous faisiez une crêpe

9/ Une fois l'omelette est saisie, faites descendre le rouleau sur la pâte et replacer ce rouleau en haut de la poêle

10/ Recommencez: jusqu'à épuisement de la préparation

11/ Faites glisser le tamagoyaki sur une assiette.

12/ Vous pouvez le déguster chaud, le laisser tiédir et le couper en tranches, ou alors le déguster totalement froid, seul, en tartine ou même en sushi !

* Personnellement j'adore manger quelques tranches sur du pain complet arrosé de sirop d'érable