

OKONOMIYAKI



Ingrédients pour 1 personne

- confection de la pâte pour *okonomiyaki* • 50 g de farine tamisée • 5 cl de bouillon de *dashi*
- igname râpé 1 c. à s. • sel • 1 œuf • 100 g de chou vert (partie tendre) • 50 g de fines tranches de porc • 1 c. à s. de sauce pour *okonomiyaki*, moutarde, mayonnaise, huile
- *aonori* (algue *nori* verte en poudre), gingembre mariné

1 Lavez les feuilles de chou vert, égouttez-les et enlevez la grosse côte centrale. Coupez en lamelles de 1 cm.

2 Mélangez tous les ingrédients de la pâte (farine, bouillon, igname, sel) et laissez reposer au moins pendant 30 min.

3 Mélangez le chou émincé, l'œuf et la pâte d'*okonomiyaki*.

4 Chauffez et huilez la poêle. Versez le mélange et formez un disque de 2 cm d'épaisseur. Etalez sur le dessus les tranches de poitrine de porc. Laissez cuire à feu assez doux ou moyen pendant 3 à 4 minutes, puis retournez à l'aide d'une spatule. Continuez la cuisson pendant 5 à 6 minutes. Retournez à nouveau pour que le côté viande soit sur le dessus.

Mettez de la mayonnaise, de la moutarde et de la sauce pour *okonomiyaki*. Saupoudrez d'*aonori* et ajoutez le gingembre mariné. Servez aussitôt.

Conseil : Ne pas presser la pâte au cours de la cuisson. Parsemez de copeaux de bonite séchée (*katsuboshi*). Remplacez la viande par du blanc de seiche, des crevettes, des feuilles de ciboule.