



JAVA SUD OUEST  
- ESPRITS VIGNERONS -



## LA RECETTE DE LA CHEFFE YURI NAGAYA

### *Kakiagé don de langoustine, maïs doux et piment doux*

#### POUR 4 PERSONNES

8 queues de langoustines  
4 piments doux  
1 maïs doux frais

#### PÂTE DE TEMPURA

100g de farine 45  
1 CS de fécule de pommes de terre  
1/2 oeuf  
3cl d'huile d'olive  
1/4 CC de sel  
20cl d'eau froide

#### RIZ

Riz japonais  
Pigne des pin  
shiso

#### SAUCE

10cl dashi  
10cl mirin  
5cl sauce de soja  
1cc de gingembre râpé

#### PRÉPARATION

##### Pâte de tempura

Mélangez tous les ingrédients, et laissez reposer au frigo jusqu'au dernier moment.

##### Sauce tentsuyu

Mettez le dashi, mirin, sauce de soja dans une casserole, portez l'ébullition et ajoutez le gingembre râpé.

##### Kakiagé

Taillez la langoustine, le piment doux aux petites morceaux, mélangez avec maïs et farine 45 (hors de recette) dans un saladier.

Y ajouter la pâte de tempura, et bien mélanger.

Puis prenez les ingrédients avec 2 cuillères et frire dans une huile de tournesol à 160-170°C

##### Riz

Mélanger le riz et pignon de pin et quelques feuilles de shiso haché.

##### Dressage

Mettez le riz mélangé au fond de bol. Posez le Kakiagé sur le riz et dressez les feuilles de shiso par-dessus. Servis avec la sauce «tentsuyu»