



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»