

Gyudon



Les ingrédients pour 4 personnes:

- 500 g de faux filet de bœuf
- 2 oignons moyens
- 220 ml de dashi
- 2 CàS de sake de cuisine
- 4 CàS de mirin
- 2 CàS de sucre
- 4 CàS de sauce soja

La recette:

Coupez le bœuf en tranches fines comme un carpaccio. (Pour vous faciliter la tâche, vous pouvez mettre la viande au congélateur 30 minutes à 1 heure, elle sera alors plus ferme)

Coupez les oignons en fines lamelles.

Dans un wok ou une poêle à bords hauts, mélangez le dashi, le sake, le sucre, le mirin et la sauce soja. Couvrez et portez à ébullition sur feu moyen.

Ajoutez les oignons, mélangez bien pour séparer les lamelles puis couvrez et laissez cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Ajoutez alors le bœuf. Dès que la viande n'est plus rosée, c'est prêt. Le temps dépendra donc de la finesse des lamelles de bœuf. Cela devrait prendre 2 à 3 minutes au plus.

Servez de suite sur un lit de riz blanc.

Dans la pure tradition japonaise vous pouvez accompagner ce plat d'un œuf Onsen et de pickles de gingembre.