

# **Itada kimasu: un blog de cuisine asiatique qui vous étonnera!**

Ce blog est une mine des meilleures recettes d'Extrême Orient. Vous y découvrirez des plats Japonais mais aussi Chinois, Coréens, Thaïlandais, Vietnamiens, etc, que sa créatrice nous a sélectionnés avec soin..

Mais vous y trouverez également des recettes encore plus originales puisque réalisées à base ...d'insectes! Hé oui: n'oublions pas que les insectes sont consommés par les 2/3 de population mondiale, aussi bien en Asie qu'en Afrique et Amérique de sud. Ils commencent ( timidement) à apparaître dans nos magasins et on peut les découvrir chez certains restaurants ( étoilés en plus) comme « L'Aphrodite » à Nice dans le sud de la France!

Pour vous donner l'eau à la bouche je vous propose ci dessous une des recettes d'Itada kimasu et rendez vous sur l'adresse suivante pour en découvrir tous les trésors culinaires!

[itada-kimasu.over-blog.com/](http://itada-kimasu.over-blog.com/)

Recette du Katsudon



### **Ingrédients :**

- •Du riz gluant
- •2 escalopes de porcs dans l'échine
- •De la farine
- •De la chapelure
- •4 œufs
- •Deux oignons
- •Une cuillère à soupe de sauce soja
- •Une cuillère à café de sucre en poudre
- •De l'eau

### **Préparation :**

- •Préparez votre riz. Lavez-le bien jusqu'à ce que l'eau soit claire puis mettez le dans une casserole avec une fois et demi sa quantité d'eau (voire deux fois) et laissez cuire. Veillez quand même à ce que ça n'attache pas au fond. Quand l'eau s'est quasiment évaporée, retirez la casserole du feu.
- •Occupez vous du porc : trempez les dans de la farine, puis dans de l'œuf battu. Ensuite, recouvrez l'ensemble de chapelure. Pour avoir une plus belle couche, n'hésitez pas à le re-trempez dans l'œuf puis la chapelure. Faites les ensuite revenir dans une poêle à

feux moyen avec beaucoup d'huile (il ne faut pas que ça attache). Quand c'est cuit, retirez du feu.

- • Dans une poêle, faites revenir les oignons et assaisonnez-les. Versez ensuite la sauce soja, le sucre et un demi verre d'eau et mélangez. Coupez votre porc pané en grosses lamelles et posez-le dans la poêle. Baissez le feu et arrosez la viande de la sauce soja. Il faut que la panure arrive à avoir un teint presque marron.
- • Battez trois œufs dans un bol et recouvrez le tout pour que ceux-ci recouvrent la viande. Recouvrez pour éviter le gluant de l'œuf et pour que la cuisson soit homogène.
- • C'est presque fini ! Dans un bol, mettez le riz puis la préparation et servez. Bon appétit.