Omelette japonaise ou Dashi Maki Tamago de mon amie Misako

L’omelette , tout le monde connait! mais connaissez-vous l’omelette japonaise ou Dashi Maki Tamago? Contrairement à nous qui n’y mettons que des œufs, les ingrédients diffèrent légèrement dans cette recette nippone car les japonais y ajoutent du dashi (bouillon de bonite), de la sauce soja, du saké…

Son secret est qu’elle est préparée comme une fine crêpe que l’on enroule sur elle même puis on rajoute une autre fine crêpe que l’on roule avec la précédente et ainsi de suite. Le résultat est d’une légèreté exceptionnelle. Je vous confie aujourd’hui la recette personnelle de mon amie japonaise Misako!

Les japonais préparent cette omelette avec une poêle carré qui est difficile à trouver en Europe ; mais vous pourrez la réaliser également avec une bonne poêle antiadhésive ronde.

Où vous pouvez commander la poêle carrée sur Internet (cliquez sur la photo ci-dessous)

SPORWAY Poele Omelette Japonaise, Tamagoyaki Poêle Rectangulaire, Poele Rectangulaire Japonaise, Revêtement antiadhésif Poêle à Omelette avec Spatule en Silicone et Pinceau à Huile (Noir)

Omelette japonaise ou Dashi Maki Tamago de mon amie Misako

Ingrédients pour 3 personnes

- 6 œufs
- 1 g de dashi
- 8 g de saké de cuisine
- 1 g de sucre en poudre
- 3 g de sauce soja
- 50 ml d’eau

des petits herbes ciselées pour la présentation (persil, ciboulette, cresson…)

Préparation

- Mélangez tous les ingrédients (sauf les petites herbes).

Mélangez tous les ingrédients

- Huilez le fond de votre poêle et faites chauffer à feu doux; versez une fine couche du mélange dans la poêle.

Versez une fine couche du mélange dans la poêle

- Quand la crêpe est prise, roulez-la sur elle même à l’aide d’une spatule.

Quand la crêpe est prise,

roulez-la sur elle même à l’aide d’une spatule

- Puis positionnez la crêpe roulée sur le côté de la poêle et recommencez: versez une fine couche du mélange dans la poêle et prenant soin qu’il passe sous la crêpe roulée de manière à « s’attacher » à la crêpe lors de sa cuisson.

Puis positionnez la crêpe roulée sur le côté de la poêle et recommencez

- Recommencez l’opération jusqu’à épuisement du mélange.

Recommencez l’opération jusqu’à épuisement du mélange.

- Déposez la crêpe sur un plat et coupez la en tranches.

Déposez la crêpe sur un plat
et coupez la en tranches

- Et servez immédiatement avec des herbes ciselées.

Omelette japonaise ou Dashi Maki Tamago de mon amie Misako