

Shabu Shabu La fondue japonaise

 Difficulté  Budget   70 minutes

LES INGRÉDIENTS

- 400 gr de nouilles,
- 1/2 chou chinois,
- 2 poireaux,
- 2 carottes,
- Quelques champignons Enoki,
- 2 champignons Shiitakés,
- 600 gr de bœuf Wagyu,
- 1 bouquet de coriandre
- 400 gr de tofu,
- Des algues kombu séchées,
- 30 cl + 30 cl de sauce soja salée,
- Le jus d'un citron,
- 10 cl d'alcool de riz sucrée (Mirin),
- Du sel et du poivre du moulin.

LA RECETTE

- Préparez le bouillon Dashi, en plongeant tous les ingrédients dans 2,5 litres d'eau bouillante salée.
- Laissez reposer 12 heures.
- Préparez la sauce Ponzu en plaçant les champignons secs et les algues dans un bol avec la sauce soja.
- Couvrez et réservez au frais pendant 12 heures.
- Le jour même : versez le jus de citron et le Mirin dans la sauce Ponzu, réservez au frais.
- Portez le bouillon Dashi à frémissement puis filtrez-le.
- Hachez le chou chinois avec [le couteau santoku GEN Kyocera](#).
- Coupez les poireaux et les carottes en lamelles épaisses et ciselez la coriandre avec [le couteau d'office GEN Kyocera](#).
- Disposez-les sur un plat de service.
- Émincez finement le bœuf Wagyu avec [le couteau santoku GEN Kyocera](#).
- Faites cuire les nouilles dans un grand volume d'eau bouillante salée pendant 5 minutes.
- Portez à ébullition.
- Salez et poivrez [avec le nouveau moulin à épices en bois Kyocera](#).
- À table, trempez la viande et les légumes dans le bouillon et parsemez de coriandre.

Traditionnelle et conviviale, dégustez cette savoureuse fondue japonaise avec un vin blanc sec, un Pouilly-Fuissé par exemple.

À consommer toujours avec modération !

www.kyocera-cuisine.fr

Contact Presse: KEEPINTOUCH

Delfine Bourguignon - rp@keepintouch.fr



VOS USTENSILES

- ✓ **1 Coffret Santoku et petit couteau d'office GEN Kyocera**
Les indispensables pour la fondue japonaise.



- ✓ **1 Moulin à épices Kyocera**
avec broyeur en céramique, parfaitement adapté à tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs et goût

