

Friture de viande de bœuf farcie (Gyûniku no roll)



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 20 fines tranches de boeuf
- 20 feuilles de shiso
- Shimeji (ou pleurote ou shiitaké)
- Farine de blé
- Chapelure japonaise (pan-ko)
- 1 œuf
- 30 ml d'eau
- Huile à friture
- Ponzu-Shôyu

Préparation

- 1) Séparer le shimeji en morceaux.
- 2) Sur chaque tranche de bœuf, poser une feuille de shiso puis les shimeji.
Rouler le tout.
- 3) Fariner les rouleaux, les passer dans l'œuf battu et les rouler dans la chapelure.
- 4) Chauffer l'huile à 180°C et faire frire jusqu'à ce que la surface soit dorée.
- 5) Servir avec le ponzu-shôyu.

C'est une friture dans laquelle on peut bien savourer le goût du champignon. On peut les manger avec du jus de citron.
Il faut faire attention à ne pas trop les faire frire.