

# Fuki et pousses de bambou mijotés à la sauce soja (Fuki to takénoko no nimono)



## Ingrédients (pour 4 personnes)

- 2 à 3 fuki (5 à 6 si le fuki est fin)
- Un peu de sel
- Un peu de sanshō (facultatif)

### Jus de cuisson

- 1 cuillère à soupe d'usukuchi-shōyu
- 1 cuillère à soupe de saké
- 2 cuillères à soupe de mirin
- 300ml de dashi
- Une pincée de sel

## Préparation

- 1) Couper le takénoko en deux dans le sens de la longueur, puis couper en tranches de 3 à 4cm.
- 2) Oter les feuilles de fuki et couper les tiges en deux. Les mettre sur une planche à découper et frotter avec du sel.
- 3) Les blanchir dans un grand volume d'eau bouillante pendant 1 à 2minutes. Passer sous l'eau froide et laisser refroidir en les trempant dans l'eau. Eplucher puis trancher en longueurs de 4 à 5cm.
- 4) Dans une casserole, mettre les ingrédients du jus de cuisson et le takénoko. Porter à ébullition, puis baisser le feu et faire cuire pendant 10min. Quand le jus de cuisson est réduit, ajouter les fuki et faire cuire pendant 5min.
- 5) Les arranger dans une assiette et décorer de sanshō.

---

C'est un plat qui annonce l'arrivée du printemps. Les japonais préfèrent qu'ils soient mijotés tout en restant un peu croquants.