

Gobô entouré de bœuf (yahata-maki)



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 30cm de gobo
- 10cm de carotte
- 100 à 150ml de dashi
- 1,5 cuillères à soupe de saké
- 1,5 cuillères à soupe de mirin
- 1,5 cuillères à soupe de sauce soja
- Un peu de sel
- 300g de viande de bœuf finement tranchée
- 2 cuillères à café de katakuri-ko

Sauce

- 1,5 cuillères à soupe de saké
- 1,5 cuillères à soupe de mirin
- 1,5 cuillères à soupe de sauce soja

Préparation

- 1) Laver la gobô en grattant avec une brosse. Couper en longueurs de 10cm et fendre en deux ou en quatre. Tremper dans l'eau vinaigrée. Couper la carotte à la même taille que le gobô.
- 2) Mettre le dashi, le saké, le mirin, la sauce soja et le sel dans une casserole. Faire cuire le gobô égoutté. Lorsque le jus de cuisson réduit de moitié, ajouter la carotte et faire cuire. Faire réduire le jus de cuisson.
- 3) Etaler la tranche de bœuf, saupoudrer du katakuri-ko, poser les gobôs dessus puis enrouler. Répéter la même opération avec les carottes.
- 4) Chauffer l'huile dans une poêle, griller les rouleaux de viande. Laisser absorber le surplus d'huile avec du papier essuie-tout.

5) Mélanger les ingrédients de la sauce. Baisser le feu et ajouter cette sauce au rouleau. Faire cuire en réduisant la sauce. Laisser refroidir. Couper juste avant de servir.

Yahata est une ville proche de *Kyoto* où on pouvait récolter beaucoup de gobô nommé « Yahata-gobô ». A l'origine, on utilise l'anguille ou l'anago pour cette recette mais le bœuf ou le poulet conviennent aussi.