

Takoyaki



Ingrédients (pour 5-6 personnes)

Pâte

- 300g de farine
- 120g d'eau
- 120g de lait
- 3 œufs
- 3 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à café de levure
- 100g de beurre fondu
- Sel et poivre

Garniture

- 1 poulpe géant
- 1 citron
- Sauce takoyaki
- Mayonnaise japonaise
- Nori en poudre
- Katsuobushi (bonite séchée)

Préparation

- 1) Ciseler la ciboulette et mettre de coté. Préparer la farine dans un saladier et incorporer le lait, l'eau, les œufs, le beurre fondu, le sel, le poivre et battre le tout a l'aide d'un fouet. Mettre le tout dans le frigo 10 minutes minimum le temps de préparer la garniture.
- 2) Faire bouillir l'eau dans une casserole avec 2 pincées de sel et y jeter le poulpe entièrement durant 6-7 minutes. Découper ensuite le poulpe en petit bouts de 1,5 cm et parfumer de jus de citron avec une pincée de sel.
- 3) Préparer la poêle à Takoyaki, beurrer le tout et remplir de pâte à l'aide d'une louche la moitié des surfaces creuses de la poêle, y jeter a chaque boule 1 morceau de poulpe au centre. Laisser cuire durant 3 minutes et tourner à l'aide d'une pique en métal ou plastique de manière à former une boule parfaite.
- 4) Servir 6 boules par personne, mettre d'abord le nori en poudre sur les Takoyaki. Etaler la mayonnaise japonaise et la sauce à Takoyaki en zigzag. Pour fini déposer au centre le katsuobushi.