



# YOSENABE, BOUILLON JAPONAIS

avec le chef Eduardo Dias

## INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

- 2 crevettes
- 2 St Jacques
- 100 gr de saumon d'écosse
- 1 chou chinois
- 100 gr de tofu
- 2 grands shiitake
- 1 carotte
- 1 Poireau
- 4-5 petits champignons bruns
- 4 poids mange-tout
- Ciboulette
- 1 sachet de shiratak

Bouillon

- 5 cs de dachi
- 1 cs de soja
- 1 cs de saké doux
- 1 cs de saké (qualité premium)

## PRÉPARATION

- 01.** Couper un quart de chou chinois en gros morceaux.
- 02.** Enlever la carapace de la crevette sur tout le corps en laissant la tête et la queue.
- 03.** Couper le tofu en carrés.
- 04.** Couper deux morceaux de poireau en biseau.
- 05.** Entailler en étoile les champignons.
- 06.** Couper le saumon en deux morceaux.
- 07.** Découper deux rondelles de carotte (en fleur si vous le souhaitez).
- 08.** Couper la ciboulette en biseau.
- 09.** Placer tous les ingrédients dans un récipient en finissant par le bouillon.
- 10.** Allumer le feu comme pour une fondue chinoise et laisser cuire une quinzaine de minutes.



recette de l'émission du  
30.06.2023