



# OKONOMIYAKI

avec le chef Richard Grillon

## INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes (entrée)

### Masse

- 100 g de farine
- 1 cc de levure à gâteau
- 2 cc de dashi ou bouillon de légumes
- 1 cc de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 cc de sauce soja
- 1 oeuf
- 150 ml d'eau
  
- 150 g de courgette rapée
- 200 g de chou blanc frisé
- 200 g de poireaux
- Crevettes séchées
- Pousses de soja
- Tranches de lard

### Sauce

- 1 dl de sauce BBQ
- 0,5 dl de ketchup
- 0,5 dl de sauce soja
- 0,25 dl de sauce huître

### Garniture

- Mayonnaise
- Copeaux de bonites
- Algues aonori
- Gingembre mariné

## PRÉPARATION

- 01.** Mélanger tous les autres ingrédients nécessaire pour la masse jusqu'à obtention d'une texture lisse sans grumeaux de farine.
- 02.** Râper la courgette, l'ajouter à la masse et mélanger à nouveau.
- 03.** Émincer le poireau et le chou frisé et les incorporer à la masse ainsi que les pousses de soja et que les crevettes séchées.
- 04.** Mélanger le tout.

### Sauce

- 05.** Mélanger tous les ingrédients.

### Cuisson

- 06.** Déposer la quantité de masse souhaitée en rond dans une poêle ou sur une plancha.
- 07.** Couvrir avec les tranches de lard.
- 08.** Cuire des deux côtés 8 à 10 minutes.

## DRESSAGE

- 01.** Badigeonner tout le dessus de la galette de sauce.
- 02.** Saupoudrer de aonori.
- 03.** Faire des zigzag de mayonnaise en dessus.
- 04.** Déposer quelques copeaux de bonites et gingembre mariné (facultatif).

