

Donburi Vert: légumes verts sur lit de riz

Les proportions sont pour 4 personnes, ou comme nous pour deux repas de 2 personnes.

Ingrédients:

- ~ 600g de riz blanc cuit et chaud*
- 125ml de dashi**
- 2 cuiller à soupe de mirin
- 1 cuiller à café de sucre en poudre
- 60ml de sauce soja japonaise
- 1 gros poireau
- 1/3 de chou chinois

Emincez le poireau en le détaillant d'abord en quatre dans le sens de la longueur (afin d'avoir comme des demi-lunes), passez-le sous l'eau afin d'en éliminer la terre glissée entre les anneaux.

Laissez égoutter le poireau pendant que vous émincez le chou chinois en fines lanières.

Réservez les légumes.

Dans une grande poêle ou une sauteuse, portez à ébullition le dashi, le mirin, le sucre et la sauce soja.

Puis ajoutez-y les légumes. Laissez-les réduire environ 7 minutes à découvert.

Pendant ce temps, battez légèrement les oeufs.

Ajoutez-les ensuite aux légumes et couvrez (très important, c'est mieux si le couvercle est transparent, sinon tant pis). Laissez cuire environ 5 minutes.

Dressez le riz dans des bols, et garnissez de mélange aux oeufs et légumes par-dessus. A déguster bouillant !



* Pour obtenir 600g de riz cuit, comptez environ 300g de riz cru.

** Pour le dashi, vous pouvez en utiliser du fait maison, ou comme moi pour l'instant du dashi-no-moto; dans ce dernier cas mélanger 1/2 cuiller à café de dashi-no-moto dans 125ml d'eau bouillante.

¹ Mon mari et moi aimons, dans le donburi, lorsque le blanc et le jaune des oeufs n'est pas homogènement mélangé, mais faites à votre goût: soit vous battez comme pour une omelette, soit vous mélangez juste suffisamment pour casser les jaunes, sans que cela ne soit parfaitement battu.

©Nos P'tites Magies

<http://www.abc-cooking.net/fr>