

TAKOYAKI

たこ焼き



Ingrédients :

- 100g de farine assaisonnée pour okonomiyaki & takoyaki
- ½ sachet de levure
- Huile
- 1 cuillère à soupe de gingembre confit pour (ou gingembre sushis)
- 1 œuf
- 5 cl de lait
- 300ml d'eau
- 1 sachet de dashi
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- Poulpe
- Ciboulette
- Mayonnaise Japonaise
- 1 cuillère à soupe de nori en paillette
- flocons de bonito
- Sauce okonomiyaki

Ustensiles :

- 1 planche à découper
- 1 saladier
- 1 poêle spéciale :



Temps total: 40 min

Préparation: 25 min

Cuisson: 15 min

- **ÉTAPE 1**

Dans un grand saladier, mélanger l'eau, le lait, la sauce soja, les œufs et le dashi. Ajouter la farine et la levure et bien mélanger. La pâte doit être assez liquide.

- **ÉTAPE 2**

Détailler le poulpe en petits morceaux. Laver et ciseler la ciboulette.

- **ÉTAPE 3**

Huiler le moule à takoyaki, planche pouvant aller sur des plaques, avec des empreintes rondes, à défaut, des moules à minis muffins peuvent faire l'affaire. Verser la pâte sur le moule, en remplissant chaque empreinte.

- **ÉTAPE 4**

Ajouter les morceaux de poulpes, le gingembre mariné en morceaux et la ciboulette ciselée. Ce n'est pas grave si ça déborde un peu.

- **ÉTAPE 5**

Déposer la plaque sur le feu et retourner régulièrement les takoyaki à l'aide de 2 baguettes, une dans chaque main, pour qu'ils soient bien dorés et bien régulier. Ils prennent forme au fur et à mesure de la cuisson.

- **ÉTAPE 6**

Lorsqu'ils sont cuits, les arroser de mayonnaise japonaise, de sauce okonomiyaki et parsemer de flocons de bonito et de nori en paillettes.

- **ÉTAPE 7**

Déguster bien chaud.