

Matsutakés en garniture

(pour accompagner une viande ou un poisson avec du riz et des légumes)



30 g de matsutakés séchés

Huile d'olive

Sauce soya

Sirop d'érable

Graines de sésame grillées (les griller à sec 5 minutes dans une poêle ou 10 minutes au four)

Dans une casserole, recouvrir les matsutakés d'eau et cuire à feu doux pendant 20 minutes dès que l'eau frémit.

Passer au tamis et éponger sur du papier essuie-tout.

Réserver le liquide de cuisson pour faire cuire du riz par exemple.

Placer les matsutakés dans une poêle bien chaude, arroser d'un peu d'huile d'olive, incorporer une petite quantité de sirop d'érable et de sauce soya (environ moitié moitié) et faire revenir rapidement.

Servir et saupoudrer de graines de sésame.