

Recette japonaise du Gomoku Gohan

ingrédients: (pour 4 à 6 personnes)

- 440 g de riz japonais à grain court
- 30 g de matsutakés séchés
- 25 g d'abura-age (tranches de tofu frites)
- 100 g de konnyaku (pâte de konjac)
- 1 petite carotte pelée
- 75 g de pousses de bambou
- 500 g de cuisses de poulet désossées et sans peau, coupées en dés
- 50 cl de dashi (bouillon japonais)
- 8 cl de sauce shoyu (sauce soja)
- 2 cuillères à soupe de mirin (vin de riz)
- 2 cuillères à soupe de livèche écossaise séchée.

Placez le riz dans un bol rempli d'eau froide et remuez d'un geste ample de la paume pour le laver. Égouttez puis répétez l'opération plusieurs fois de suite jusqu'à ce que l'eau soit transparente, puis laissez-le tremper dans une nouvelle eau.

Pendant ce temps, faites tremper les matsutakés 30 minutes dans 400 ml d'eau très chaude, puis égouttez bien en gardant l'eau.

Mettez les abura-age (ou tranches de tofu frites) dans un bol résistant à la chaleur et couvrez d'eau bouillante pendant quelques minutes. Égouttez et séchez-les en les pressant délicatement entre deux feuilles de papier absorbant. Coupez le konnyaku, la carotte, les pousses de bambou et les abura-age en bâtonnets de 3 cm sur 5 mm. Mettez-les dans un saladier avec les matsutakés et les morceaux de poulet.

Mélangez l'eau de trempage des champignons avec le dashi, le shoyu, le mirin et 1 cuillerée de café de sel, versez sur le poulet et les légumes, et laissez mariner pendant 20 minutes environ.

Maintenant, égouttez le riz que vous avez laissé tremper, et étalez-le au fond d'une grande cocotte. Disposez le poulet et les légumes sur le riz, sans les mélanger. Portez à ébullition à feu vif et dès les premières vapeurs, baissez le feu pour éviter tout débordement intempestif. Couvrez et poursuivez la cuisson à feu doux pendant 15 minutes. Coupez le feu et laissez la cocotte sur la plaque de cuisson éteinte encore gonfler 10 minutes sans ôter le couvercle afin que la vapeur contenue puisse aller gonfler les grains de riz. Puis, retirez le couvercle et mélangez les ingrédients avec une large spatule en bois. Servez.