



Ingrédients :

- 5 œufs
- 1 c. à café de dashi
- 3 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 c. à café de sel
- 1c. à soupe de miel
- 1 c. à soupe de mirin
- 3 c. à soupe de bouillon de poisson
- 1 c. à soupe d'huile

Préparation :

Dans une petite casserole, versez le miel, le bouillon, le mirin , le dashi, le sucre, le sel et faites chauffer à feu moyen en remuant pour bien dissoudre le tout sans porter à ébullition.

Mettez hors du feu lorsque tout est bien dissout et laissez refroidir.

Cassez les œufs dans un saladier et mélangez-le tout.

Huilez une poêle, faites la chauffer sur feu moyen et répartissez l'huile à l'aide d'un sopalin plié que vous réutiliserez plus tard pour huiler légèrement à nouveau la poêle.

Quand la poêle est bien chaude, toujours sur feu moyen versez une partie du mélange d'œuf que vous répartissez pour faire une crêpe épaisse de 1 à 2 cm. Laissez cuire en faisant attention de ne pas faire griller la crêpe, ou terminer la cuisson à la vapeur, jusqu'à ce que la surface soit sèche.

A partir du haut de la poêle, faites rouler la crêpe sur elle-même vers vous. Enroulez la alors

dans un tapis à sushi en bambou (plus les lattes sont épaisses plus les stries seront grandes, c'est plus joli avec des lattes larges). Puis passer le rouleau avec le tapis en bambou au four laisser dorer jusqu'à l'obtention d'une couleur ambrée.

Laisser refroidir puis coupez-les. Vous pouvez les déguster froids ou tiède.

Astuces : Traditionnellement, il s'agit d'un plat sucré-salé, mais vous pouvez laisser de côté le sucre.

www.woknrolls.com - copyright 2011-2012 - tous droits réservés