



Ingrédients :

- 5 œufs
- 5 ml d'eau
- 1 c. à café de dashi
- 3 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à café de sauce soja japonaise
- 1 c. à soupe d'huile

Préparation :

Dans une petite casserole, versez l'eau , le dashi, le sucre, le sel et la sauce soja 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-les légèrement, ajoutez-y le bouillon refroidit et mélangez sans battre.

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 petite quantité du mélange d'œuf que vous répartissez pour faire une crêpe de 2 ou 3 mm d'épaisseur. Laissez cuire en faisant attention de ne pas faire griller la crêpe d'œuf, jusqu'à ce qu'elle soit cuite mais encore un tout petit peu baveuse sur le dessus.

À partir du haut de la poêle, faites rouler la crêpe sur elle-même vers vous. Repoussez le

rouleau obtenu en haut de la poêle. Versez à nouveau un peu du mélange, juste de quoi faire une nouvelle crêpe.

Recommencez en répétant la même opération jusqu'à ce qu'il ne reste plus de mélange d'œuf. Attendez qu'ils refroidissent un peu puis coupez-les.

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