

Okonomiyaki (la galette japonaise)



Pour quatre personnes

Pâte:

- 225 g d'eau tiède
- 3 g de *dashi*
- 155 g de farine
- 70 g d'igname de montagne, appelé *yama imo* (ou de l'igname classique avec une petite cuillère de sucre ou encore des flocons de pomme de terre séchés)
- 2 œufs

On peut aussi remplacer les ingrédients précédents par de la farine à okonomiyaki prête à l'emploi que l'on trouvera dans une épicerie japonaise.

- 2 cébettes (ou oignons chinois)
- 1/3 de chou japonais (ou du chou blanc ou du chou frisé)
- quelques tranches de gingembre mariné rose ou rouge (facultatif)
- 8 tranches fines de lard

Pour la déco « authentique » :

- *katsuobushi* (flocons de bonite séchée, fermentée et fumée)
- mayonnaise
- sauce *okonomi* (sur internet on peut trouver la recette à faire soi-même)
- poudre d'*aonori* (algue)

Ici on met du lard, c'est la recette d'Osaka, mais on en a aussi mangé avec des tronçons de poulpe, crevettes, riz, nouilles... en fait on peut mettre ce que l'on veut : poireaux, carottes, poulet, fromage...

Commencer par l'igname des montagnes : enlever la peau avec un économe et mixer ou râper jusqu'à obtenir 70 g. Mettre le râpé dans un bol avec la farine et rajouter lentement les 3 g de *dashi* dilués dans l'eau tiède. Bien mélanger pour éviter les grumeaux. Ajouter les œufs et bien mélanger. La pâte est prête.

Couper le chou, les cébettes et le gingembre mariné en petits morceaux et les mélanger à la pâte.

Mettre une petite poêle (18cm) à chauffer avec une cuillerée à soupe d'huile. Ajouter environ deux centimètres de pâte à okonomiyaki. Poser dessus 4 tranches de lard (ou crevettes, poulpe....).

Quand la pâte commence à cuire sur les côtés, retourner l'okonomiyaki. Cela prend tout de même 8 à 10 minutes sur feu modéré. Tourner l'okonomiyaki comme une omelette. Laisser cuire 5-7 minutes du côté du porc pour qu'il soit bien grillé.

Avec un pinceau, badigeonner de sauce *okonomi*. Transvaser sur un plat puis parsemer de *katsuobushi*. Avec la chaleur, les paillettes vont commencer à remuer. Finir avec quelques traits de mayonnaise et saupoudrer d'*aonori*.