

Flan salé japonais (chawan mushi)

Ingrédients

4 personnes
Préparation : 45 mn
Cuisson : 30 mn

- 30 petites crevettes
- 5 grosses crevettes
- Mirin (Sake doux), 2 c. à soupe
- Sauce Shoyu, 1 c. à café
- 100 grammes de filets de poisson blanc
- 4 à 6 Œufs
- Légumes au choix pour décorer



Méthode

1. Décortiquer et laver les crevettes.
2. Mélanger une trentaine de crevettes avec une pincée de sel et 2 cuillères à soupe de Mirin et une cuillère à café de shoyu.
3. Faire chauffer 5 à 10 mn dans une casserole et laisser refroidir.
4. Battre les œufs.
5. Pour une dose d'œufs battus, ajouter 2,5 doses de la préparation de crevettes.
6. Dans des petits bols individuels supportant le four mettre un morceau de poisson et une grosse crevette.
7. Verser dans chaque bol le mélange de crevettes et d'œufs battus.
8. Mettre au four pendant 10 à 15 minutes.
9. Décorer la surface avec des légumes et remettre au four 5 minutes.