

Roulé d'omelette (dashimaki tamago)

Ingrédients

Pour 2 personnes.

Préparation : 15 mn.

Cuisson : 30 mn environ.

- 6 Oeufs
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 8 cuillère à soupe de bouillon de Dashi
- Huile
- 1 cuillère à café de Mirin
- 1 cuillère à café sauce de soja



Méthode

1. Dans un bol, mélanger le sucre, une pincée de sel, 2 cuillères à soupe d'huile, le bouillon de dashi, le Mirin et la sauce de soja.
2. Dans un autre récipient, battre les œufs en omelette, puis ajouter le mélange des autres ingrédients.
3. Huilez une poêle déjà chaude et versez assez de mélange afin pour faire une crêpe.
4. Quand elle est saisie, roulez-la à l'aide d'une spatule large et laissez cuire selon votre goût (les japonais la préfèrent plutôt peu cuite). Réservez en la maintenant fermée.
5. Recommencez jusqu'à épuisement du mélange et servez-les coupées en tranches.