

Cours à distance 1 heure thème Okonomiyaki

L'okonomiyaki お好み焼き est une crêpe japonaise salée très populaire au Japon qui se déguste en plat principal. C'est un plat très conviviale, assez copieux, complet et gourmand. Libre à vous (お好み = okonomi) de la personnaliser en choisissant votre garniture (viandes, poissons, légumes).

Les ingrédients pour 1 personne :

- Okonomiyaki sauce [300g](#) ou [500g](#)
- 150 g de chou vert (ou blanc) cru
- 5 g de ciboulette
- 1 oeuf
- 40 g du jambon de porc ou poulet, tranches de lard, surimi, thon ou des crevettes
- 5 g de [dashi en poudre](#)
- 50g de farine
- 50 ml d'eau
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale

Les ingrédients japonais facultatifs :

- Flocons d'algues [Aonori](#)
- [Katsuobushi](#) "bonite séchée"
- Mayonnaise douce
- Gingembre mariné en lamelles [Benishoga](#)

Les ustensiles

- Un saladier
- Une cuillère ou une spatule pour mélanger
- Une poêle ou une crêpière ou une plancha pour cuire

Merci de laisser votre avis sur ma page facebook
<https://www.facebook.com/omotenashicuisine/reviews/>