



CHIFFONADE DE JAMBON DE KINTOA AOP,
PICKLES DE LÉGUMES ET CRÈME BASILIC <-- 16pt

Une recette originale pour vos plats d'été ! <-- 11pt

Bloc Titre +
Accroche
1750px largeur
475px hauteur

2 lignes pour Titre
3 lignes pour accroche

Bloc photo :
largeur 830px



INGRÉDIENTS <-- 16pt

Bloc ingrédient :
largeur 830px
hauteur 1575px

Pâte : <-- 11pt

- 100g de farine de riz
- 100g de farine de blé
- 12cl d'eau à température ambiante
- 1 pincée de sel fin

Espace

Pour la farce :

- 1/2 brocolis
- 100g de ventrèche coupés en lardons
- 2cm de gingembre
- 1 gousse d'ail
- 15cl d'eau
- 5cl de sauce soja
- 3c. à soupe de farine de blé
- 1c. à soupe d'huile végétal type colza
- 2c. à soupe d'huile de sésame

ÉTAPES DE LA RECETTE <-- 16pt

Espace

Préparer la pâte: <-- 11pt

1. Dans un bol, mélanger les farines et le sel, puis ajouter l'eau
2. Mélanger à la main afin d'obtenir une pâte souple et homogène. Elle ne doit pas coller
3. Couvrir le bol d'un torchon humide et laisser reposer 15min

Espace

Préparer la farce:

1. Prélever les bouquets d'1/2 brocolis et les faire cuire 4 min dans un grand volume d'eau bouillante. Egoutter et réserver
2. Dans une poêle, faire revenir à feu vif les lardons dans l'huile, et ajouter le gingembre et l'ail coupé finement. Ajouter le brocolis, bien mélanger
3. Dans un ramequin, mélanger la farine et l'eau
4. Verser la sauce soja dans la poêle, puis tout de suite le mélange eau/farine. Bien mélanger, la sauce doit épaissir et bien enrober le brocolis. Laisser 1 min sur feu moyen pour que la sauce réduise et stopper la cuisson

Espace

Préparer les oyakis:

1. Partager la pâte en 8 morceaux. Etaler chaque morceau en disque d'environ 10cm de diamètre en veillant à ce que les bords soient plus fins que le centre
2. Disposer 1 c. à soupe de farce au centre de chaque disque de pâte et refermer en pinçant la pâte afin de former une sorte de boule. Retirer l'excédent de pâte si besoin
3. Répéter l'opération avec chaque cercle de pâte
4. Faire chauffer l'huile de sésame dans une grande poêle puis faire dorer les oyakis sur les deux faces en les aplatissant légèrement

Espace

Conseil de dégustation : accompagner les oyakis avec de la sauce Pika Gorri

Bloc étapes
largeur 1250px
hauteur 2250px