



## OKONOMIYAKI AUX POIREAUX



2 pers.



4 pers.

### Ingrédients

Dans votre box :

Poireau(x)	1 pièce	2 pièces
Chou blanc	150 g	300 g
Œuf(s)	1 pièce	2 pièces
Farine	100 g	200 g
Sauce soja	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Feuilles d'algue séchée	2 feuilles	4 feuilles
Sauce Okonomiyaki	2 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe

Dans votre placard :

Eau	45 ml	90 ml
Sel		
Poivre		
Huile d'olive		



## Réalisation de la recette

🕒 Préparation : 20 mn

🕒 Cuisson : 30 mn

### 1. L'Okonomiyaki

- Coupez le(s) blanc(s) de poireau(x) en lamelles. Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, faites-le(s) revenir avec un peu de sel et de poivre jusqu'à ce qu'il(s) devienne(nt) tendre(s), environ 10 minutes.
- En attendant, coupez finement le chou. Transférez dans un bol et ajoutez les œufs, la farine et la sauce soja. Mélangez et incorporez l'eau jusqu'à obtenir une consistance de pâte pas trop épaisse (au besoin, adaptez la quantité d'eau en fonction de la texture). Ajoutez le(s) blanc(s) de poireau(x).
- Sur une crêpière ou une poêle à fond épais, versez un filet d'huile et faites chauffer. Quand celle-ci est bien chaude, réalisez 4 petites galettes ou 2 grandes à partager, en divisant la pâte en disque de taille égale, d'environ 1 cm d'épaisseur. Si possible, couvrez et faites cuire 5 minutes sur feu moyen. Retournez à l'aide d'une spatule et faites cuire de nouveau environ 3 minutes, jusqu'à ce que les 2 faces soient bien dorées.

### 2. Le dressage

- Placez l'Okonomiyaki sur vos assiettes, ajoutez la sauce sur chaque Okonomiyaki et terminez par les algues.
- Bonne découverte de ces crêpes japonaises !

### 3. L'astuce du chef Céline

- Vous pouvez réaliser ces Okonomiyakis en ajoutant un peu de poitrine fumée, de calamar ou tout autre poisson. Le principe de cette recette est de réaliser une sorte de crêpe avec tous les ingrédients que l'on souhaite.

