

Fondue japonaise (sukyaki)

Ingrédients

Pour 6 personnes.

Préparation : 30 mn.

Cuisson : 20 mn au départ puis tout au long du repas.

- 1,5 kg de contre-filet de bœuf
- 6 écheveaux de nouilles aux œufs
- 12 ciboules (ou oignon d'hiver)
- 300 g de céleri en branches
- 12 champignons parfumés
- 4 carottes
- 1 gros oignon
- 300 g de pousses de bambou
- 6 brins de persil
- 50 g de saindoux ou de beurre
- 100 g d'algues marines séchées
- 1 verre de sauce de soja
- 1 verre de saké (ou de xérès sec)
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 6 œufs (1 par personne)
- Accompagnement : riz nature



Méthode

1. Découper le bœuf en tranches aussi fines que possible (une astuce : congeler la viande légèrement avant de la découper).
2. Emincer ciboules, céleri, champignons, carottes, oignon et pousses de bambou. Présenter sur un grand plat.
3. Mélanger saké, sauce de soja, sucre et algues émiettées dans un récipient séparé.
4. Installer un réchaud sur la table, poser dessus une grande poêle ou un wok. Faire cuire les aliments par petites quantités. D'abord, faire fondre un peu de saindoux, faire cuire un peu de légumes et de nouilles 15 minutes, puis les pousser vers le pourtour de la poêle pour faire cuire un peu de viande au milieu pendant 5 minutes. Verser une partie de la sauce sur le tout.
5. Répéter l'opération de cuisson au fur et à mesure de la consommation.
6. Casser 1 œuf dans le bol de chaque convive.
7. Chaque convive, à l'aide de ses baguettes ou de sa fourchette, prendra une partie des aliments cuits dans la poêle et trempera sa bouchée dans son œuf cru avant de la consommer.