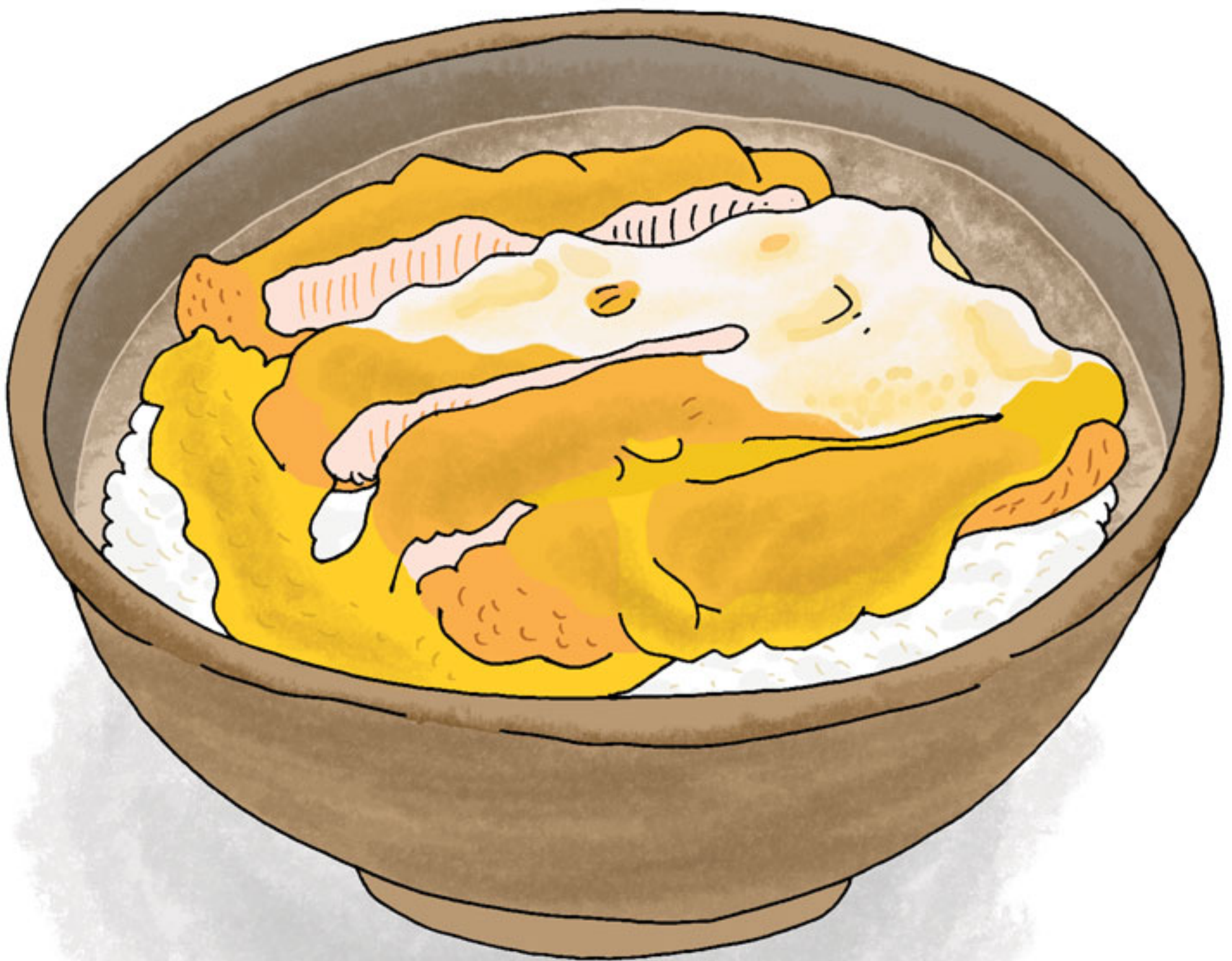
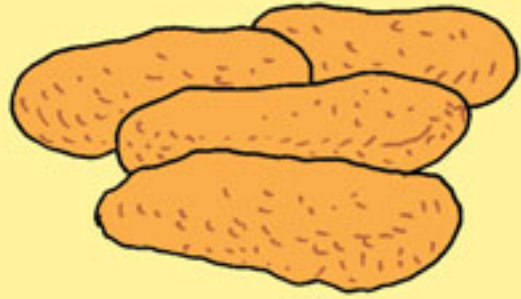


KATSUDON

DONBURI TONKATSU À L'ŒUF



INGREDIENTS



4 tonkatsus



un oignon



4 œufs



4 donburis de riz



dashi

POUR LES KATSUDONS
ET LES OYAKODONS,
ON UTILISE UNE
POÊLE SPÉCIALE QUI
S'APPELLE "OYAKO NABE"



EN GROS,
C'EST UNE PETITE
POÊLE AVEC UN
MANCHE VERTICAL

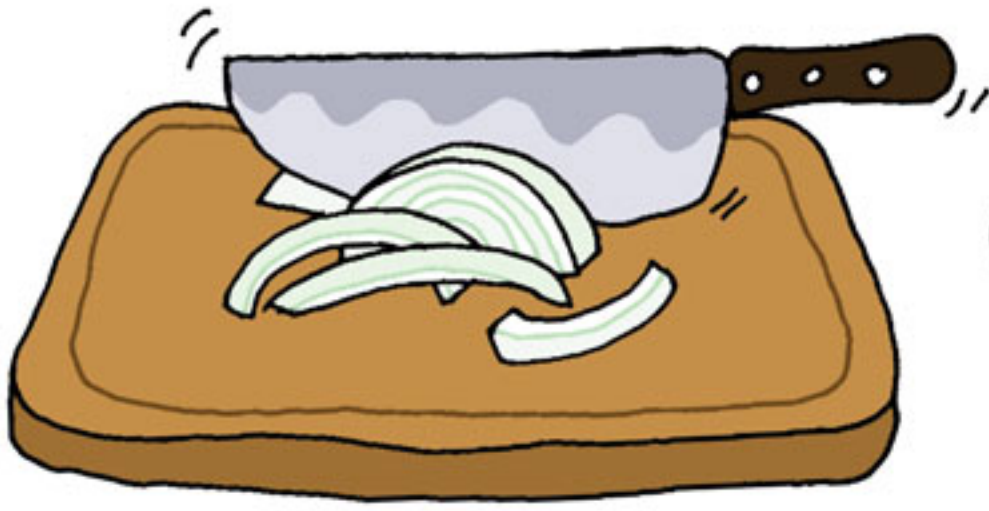


ET ÇA PEUT VENIR
AVEC UN COUVERCLE

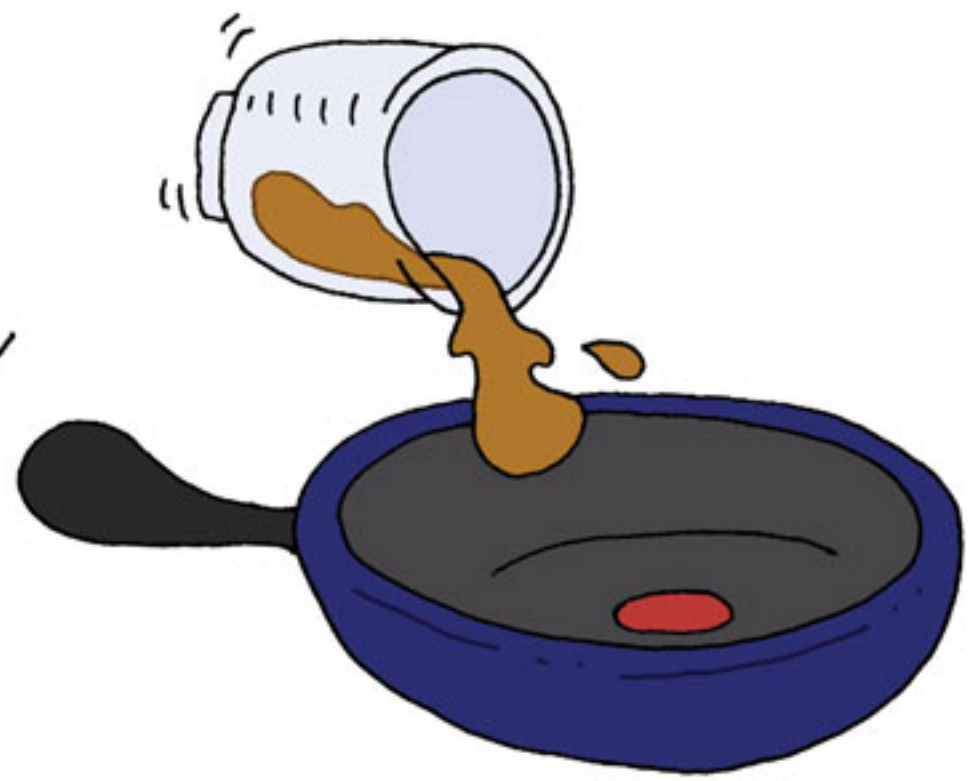
15-20cm
C'EST BIEN

MAIS NE T'INQUIETES
PAS, MÊME AU JAPON
TOUTES LES FAMILLES
N'ONT PAS LE "OYAKO-
NABE" ET ON PEUT
UTILISER UNE PETITE
POÊLE À LA PLACE





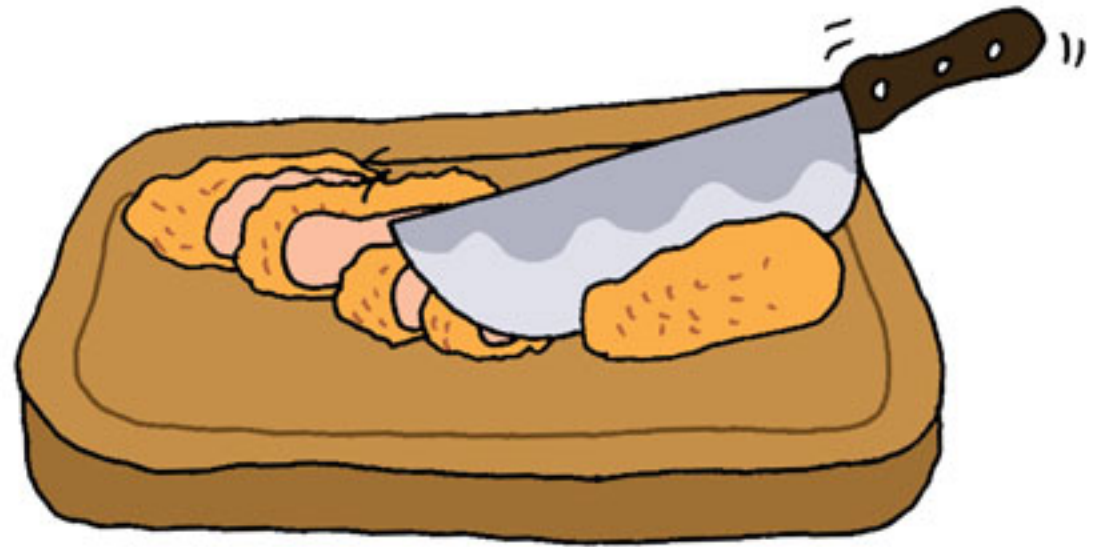
1. Découpe l'oignon en lamelles



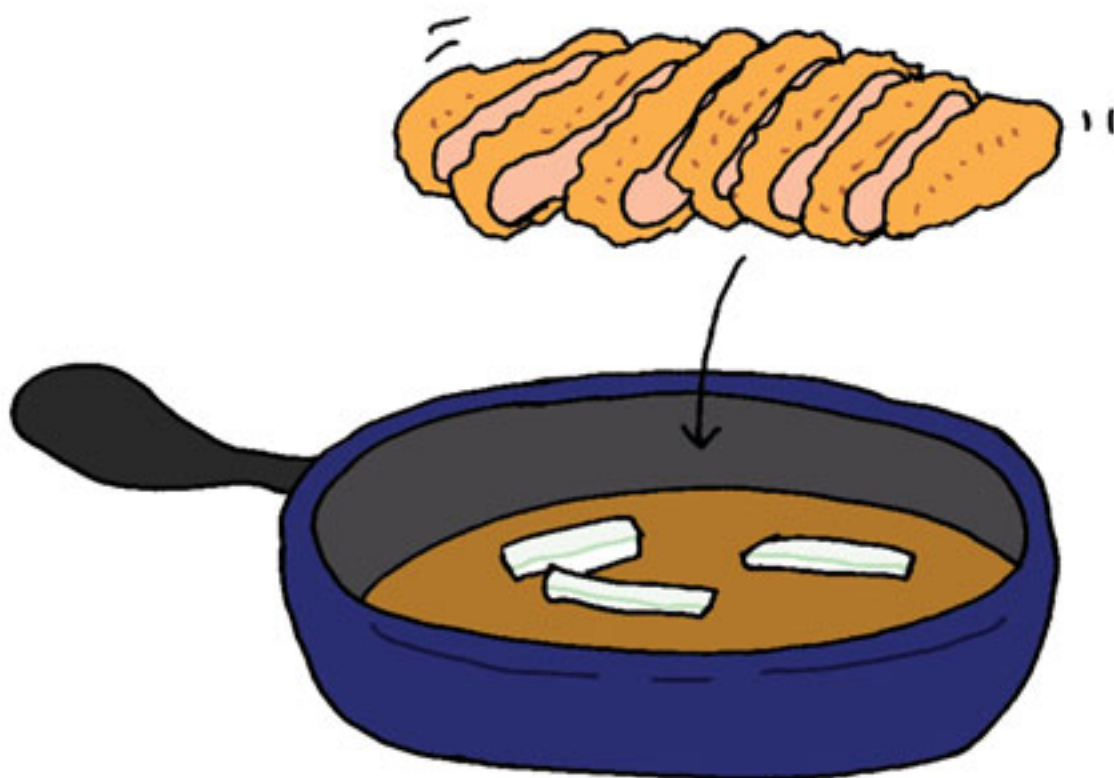
2. Réchauffe dans une petite poêle (15-20cm) 150ml de dashi et porte à ébullition



3. Rajoute un quart de l'oignon et cuit les bien (environ 5mn)



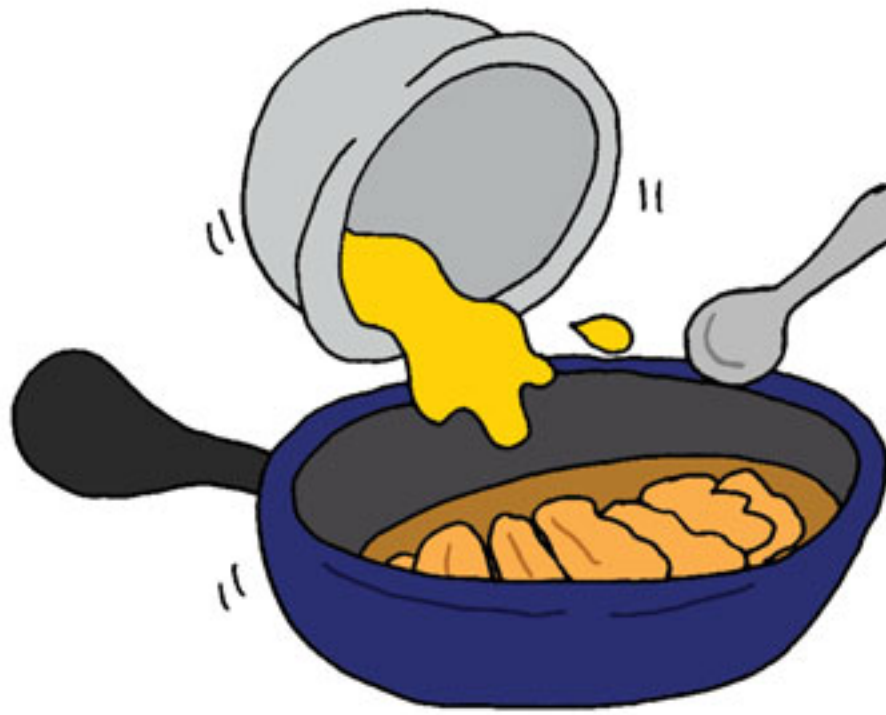
4. Coupe le tonkatsu en tranche



5. Une fois l'oignon cuit, baisse le feu et place le tonkatsu dans la poêle



6. Bat deux œufs dans un bol



7. Verse l'œuf battu dans la poêle



FAIT CUIRE
L'OEUF SUIVANT
TON GOÛT

MAIS AU JAPON
ON FAIT PAS TROP
CUIRE LES OEUFS ET
C'EST MEILLEUR

8. Place le contenu dans un bol de riz



IL FAUT FAIRE
ÇA QUATRE FOIS
MAINTENANT !

9. Tu peux mettre du kizami-nori
et de la ciboule pour la décoration