



Les nems déstructurés.

#FreeYourTaste

Ingrédients :

1 piment rouge
 2 cuillères à soupe de sucre
 150 ml de mirin
 ½ poireau
 2 carottes
 Plusieurs feuilles de chou
 3 cm de gingembre
 2 cuillères à soupe de graines de sésame
 1 cuillère à café de graines de sésame noir
 1 cuillère à café d'huile de sésame
 2 cuillères à soupe de sauce soja
 4-8 feuilles de riz
 Huile de cuisson et huile de friture
 Coriandre (optionnelle)

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 45 minutes

1. Couper le piment en rondelles. Dans une petite casserole, faire caraméliser le sucre jusqu'à brunissement. Ajouter le mirin et 200 ml d'eau. Ajouter le piment et laisser réduire la sauce pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne crémeuse. Réserver et laisser refroidir.
2. Couper le poireau en tronçons de 6 cm de long puis en julienne. À l'aide d'un économiseur, trancher les carottes dans le sens de la longueur puis en julienne également. Couper les feuilles de chou en fines lamelles. Éplucher le gingembre et le couper en dés.
3. Faire chauffer l'huile sur le Teppan Yaki et faire revenir les légumes pendant 5 minutes environ en mélangeant sans arrêt. Ajouter les graines de sésame. Continuer la cuisson. Enfin, assaisonner avec l'huile de sésame et la sauce soja. Retirer les légumes du Teppan Yaki et réserver.

4. Faire chauffer l'huile de friture. Découper les feuilles de riz en morceaux et les faire frire dans l'huile chaude pendant environ 2 minutes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Retirer de l'huile et égoutter sur du papier absorbant.

5. Disposer les légumes au sésame et les chips de riz sur les assiettes. Selon les goûts, ajouter de la coriandre. Servir avec la sauce chili.