

Omelette Japonaise

Recette pour 4 personnes

Description

Une omelette sucrée, facile à réaliser, qui réhaussera le goût de vos sushis!

L'astuce du chef

Vous pouvez l'utiliser aussi bien pour des sushis que pour des makis!

Ingrédients

Omelette

- 5 Unité(s) Oeuf
- 50 Ml Crème 35%

Assaisonnement

- 5 Gr Sel
- 120 Gr Sucre
- 60 Ml Eau froide
- 60 Ml Mirin
- 60 Ml Saké

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **300 F°**

Assaisonnement

Dans un cul de poule, mettez le sucre, le sel, l'eau, le mirin et le saké puis, à l'aide d'un fouet, mélangez le tout jusqu'à dissolution totale du sucre et du sel sans jamais faire bouillir. Réservez.

Omelette

Dans un cul de poule, cassez vos oeuf un à un et mixez-les au pied mélangeur jusqu'à les faire mousser légèrement. Ajoutez maintenant une cuillère à soupe de votre mélange par oeuf ainsi que la crème, mélangez vigoureusement.

Dans un moule idéalement rectangulaire et en silicone, coulez l'omelette sur 1 centimètre de hauteur, puis faites cuire au bain-marie dans votre four à 300°F pendant 40-50 minutes ou jusqu'à cuisson complète.

Sortez l'omelette du four et posez-les 20 à 30 minutes au congélateur pour les démouler plus facilement.

Coupez à la taille de votre choix.

Bon appétit!