Sauté de sériole du Japon buri au beurre et sauce de soja

Mariage sublime entre la saveur du buri, le beurre et la sauce de soja, cette recette donne de l'appétit aux amateurs de riz cuit.

Ingredients (pour quatre personnes)

Buri (découpé) --- 2 tranches
Sel et poivre --- quelques pincées
Farine à gâteaux --- 1 cuillerée à soupe
Huile de table
Jeunes feuilles de sanshō (Zanthoxylum piperitum)
(A)
- Beurre --- 2 cuillerées à café
- Saké de cuisine --- 1 cuillerée à café
- Saké doux mirin ---1 cuillerée à soupe
- Sauce de soja --- 2 cuillerées à soupe

Jeunes feuilles de sanshō (Zanthoxylum piperitum) --- en quantité adéquate pour la décoration du plat

Directions

1. Saupoudrer les tranches de buri de sel et de poivre, essuyer la part humide et saupoudrer de farine à gâteaux.
2. Chauffer une huile de table dans la poêle, et laisser cuire les tranches de buri 1 juste le temps qu'elles prennent une teinte légèrement caramélisée, puis déposer dans un plat.
3. Mettre les ingrédients (A) dans la poêle 2, laisser bouillonner un peu, ajouter les jeunes feuilles de sanshō. Verser le tout sur le plat 2 et mélanger, puis déposer les jeunes feuilles de sanshō pour décorer.

À noter que…
si les jeunes feuilles de sanshō ne sont pas disponibles, vous pouvez remplacer cette décoration par de la ciboule fine coupée à 5cm de l'extrémité de la feuille.

ORANGE WAVE
2-6-23, Tsukiji-cho, Uwajima-city, Ehime, 798-0005 JAPAN
Phone : +81-895-22-5225 E-MAIL : ehimeorangewave@gmail.com