

GYONIKU-SHIRU

Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 25 min



280 g de filets de poisson blanc

120 g de chair de crabe

100 g de grosses crevettes déjà cuites et décongelées (initialement prévues pour les boulettes mais je les ai préférées dans le bouillon)

1 cuillère à soupe de raifort

1 cuillère à soupe de farine de riz

1 blanc d'œuf

2 cuillères à soupe de sauce soja

1 cube de court-bouillon

1 oignon rouge

1 noix de gingembre frais

1 cuillère à café de citronnelle séchée (de la fraîche la prochaine fois)

6 graines de cardamome

200 g de fèves (les miennes, fines, étaient déjà cuites)

1 bouchon de saké (facultatif et pas mis car je n'en avais pas)

- 1 Mixer les filets et le crabe avec le raifort, la farine de riz, 1 cuillère à soupe de sauce soja et le blanc d'œuf. Réserver au frais.
- 2 Pendant ce temps, verser 1 litre d'eau dans une casserole, ajouter le court-bouillon, l'oignon rouge en fines rondelles, le gingembre pelé et haché, la citronnelle en rondelles, la cardamome et 2 cuillères à soupe de sauce soja.
- 3 Porter à ébullition, baisser le feu et laisser cuire à petits frémissements pendant 10 min puis laisser infuser 10 min. Retirer cardamome et citronnelle (la sèche reste très dure et n'est pas mangeable à mon goût).
- 4 Sortir la "pâte" de poisson du réfrigérateur et façonner de petites boulettes (j'en ai fait 20).
- 5 Pocher les boulettes dans le bouillon à feu moyen pendant 5 min en veillant à les retourner pour une cuisson uniforme. Ajouter les crevettes et les fèves, laisser "cuire" 2 min le temps de les réchauffer.
- 6 Ajouter éventuellement le bouchon de saké et déguster en s'armant de baguettes !