

Chawanmushi (spécialité japonaise)



Ingrédients (pour 8 verrines) :

- 100 g de YUMGO Jaune
- 10 cl de bouillon d'algue
- 5 cl de sauce soja blanc
- Sel et poivre
- 2 cl de bouillon d'algue
- 50 g de pousses d'épinard
- 50 g d'haricot blanc
- 30 g de gombo
- 50 g de champignons noirs



Préparation :

1. Faire blanchir les pousses d'épinard.
2. Faire blanchir les haricots blancs puis les éplucher.
3. Faire blanchir le gombo puis le couper en morceaux.
4. Couper les champignons noirs en lamelles puis cuire dans 10 cl de bouillon d'algue.
5. Ajouter le YUMGO Jaune, le sel et la sauce soja.
6. Chauffer à feu doux en remuant avec un fouet.
7. Placer les légumes dans le fond des verrines puis verser le mélange YUMGO Jaune et sauce soja.
8. Conserver au réfrigérateur.
9. Ajouter les 2 cl de bouillon d'algue avant de déguster.