

Kushiyaki

(Japon)

Pour 6 personnes.

300 g de riz long grain

600 à 800 g de viande (bœuf, porc, poulet, ou les trois à la fois)

2 poivrons verts

100 g de champignons de couche ou 1 petite boîte de pousses de bambou

4 ou 5 oignons

huile

Marinade : 1 c à soupe de soja, 1 c ½ à soupe de saké, 1 c à café de sucre, 1 c à café de gingembre en poudre, 1 pincée de poivre de Cayenne.

Salade : 1 concombre, 1 laitue, 1 petit poivron rouge, 2 c à soupe de vinaigre, 6 c à soupe d'huile, sel, poivre, 1 c à soupe de persil haché.

Faire cuire le riz pendant 20 mn à l'eau bouillante salée.

Couper la viande en gros dés et la faire tremper pendant 1 heure avec les champignons nettoyés dans la marinade.

D'autre part couper le concombre en très fines rondelles, sans le peler et le faire dégorger pendant 1 heure dans une passoire avec du sel. Assaisonner de vinaigre au persil. Nettoyer la laitue, y mélanger le poivron rouge émincé et assaisonner également de vinaigrette au persil.

Nettoyer les poivrons, en ôter la queue et les pépins. Les couper en morceaux de 3 cm de côté environ.

Emincer les oignons en rondelles épaisses. Egoutter la viande et les champignons, et les enfiler sur six brochettes, en intercalant des rondelles d'oignon et des morceaux de poivron. Arroser d'un peu d'huile et faire griller vivement. Egoutter le riz et assaisonner à volonté avec la marinade ou le servir nature.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.