

DAIKON STEAK (STEAK DE RADIS BLANC À LA SAUCE SOJA)

préparation : 10 minutes

cuisson : 1h à 1h 30

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 12 cm de gros radis blanc
- 200 à 300 ml de dashi (bouillon japonais à base de poisson et d'algue Kombu)
- 2 c à s de farine de blé (ou de féculé de pommes de terre)
- 50 g de beurre (ou huile neutre)

Sauce

- 1 c.s. de saké de cuisine
- 2 c.s. de sauce soja (sans gluten si besoin)
- 1c à c de zeste d'agrumes

Instructions

1. Epluchez le radis et coupez-le en rondelles de 3 cm d'épaisseur. A l'aide d'un couteau, réalisez des croisillons d'1 cm (5 mm de profondeur) sur les deux faces des rondelles.



2. Dans une casserole, mettez le radis et versez-y le dashi (le radis doit être couvert par le dashi). Faites cuire à feu moyen pendant 40 à 60 minutes (jusqu'à ce que le radis soit tendre).
3. Essuyez les rondelles de radis et farinez-les.
4. Dans une poêle, faites-les dorer au beurre sur toutes leurs faces.

5. Mélangez les ingrédients de la sauce et versez-la dans la poêle. Laissez le radis s'en imprégner .


