

LA RECETTE DE LA SERIE « REPAS DES FETES »

## Cuisine japonaise : le nishoku tamago (œuf en 2 couches)



### Préparation

Préparer les œufs durs et séparer les blancs et les jaunes. Puis écraser et tamiser les blancs et les jaunes d'œufs séparément (œufs en mimosa)

Mélanger le jaune d'œuf avec le sucre, la maïzena et le sel.

Pour le blanc d'œuf, procéder de même que le paragraphe précédent.

Mettre dans un récipient carré supportant la cuisson le blanc d'œuf en premier. Bien tasser. Ensuite mettre 2/3 du jaune d'œuf. Le reste du jaune d'œuf sera simplement posé par dessus (sans tasser).

Cuire à la vapeur (par exemple dans un panier en bambou) pendant 15-20 min. environ.

Une fois cuit, démouler et couper en quadrillé et assembler en damier blanc et jaune pour la présentation.

Une recette proposée par Numakura Kimiaki à La Chaux-de-Fonds.



### Ingrédients

- 10 oeufs
- 3 cuillères à soupe de sucre
- Un peu de sel
- 1 cuillère à café de maïzena

