

Menu de réveillon

Apéritif

Blinis au fromage

Plus russes que japonais, les blinis entrent depuis quelques années dans la cuisine asiatique et en font un apéritif de choix.



Entrée

Harumaki

Rouleaux de printemps japonais.

Plat

Poulet aux noix de cajou et son riz blanc

Une recette qui pourrait être chinoise s'il n'y avait ce petit plus qui fait toute la différence.

Dessert

Cheese-cake japonais

Pour tenir jusqu'à minuit

Biscuits (cookies) aux pommes

Pas exactement une recette japonaise traditionnelle, ils accompagnent tellement bien la soirée qu'ils sont indispensables.

Temps de préparation cumulés

Vous pouvez bien entendu préparer un plat alors qu'un autre cuit pour gagner du temps. 1h 40 environ. Prévoyez de préparer le cheese-cake longtemps avant car il doit refroidir.

Temps de cuisson cumulé

Comme les modes de cuissons sont répartis entre wok, poêle et four, vous pouvez encore gagner du temps.

2h environ