

Poulet au Tofu et Saké (torisuki)

Ingrédients

Pour 4 personnes.

Préparation : 50 mn.

Cuisson : 45 mn environ.

- 1 poulet
- 1 oignon
- 1 litre d'eau
- 6 cuillères à soupe de Saké
- 6 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 boîte de pousses de bambou
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 à 2 Œufs
- Quelques feuilles d'épinard
- 1 barquette de Tofu



Méthode

1. Dans une casserole, faites bouillir le saké puis ajouter le sucre, la sauce soja et l'eau. Ramenez à ébullition et réservez hors du feu.
2. Découpez le poulet en petits morceaux. Conservez la graisse à part.
3. Faites dorer les morceaux de poulet dans une grande casserole avec sa graisse.
4. Ajoutez la sauce au saké, le Tofu coupé en morceaux et les œufs battus. La quantité d'œuf est laissée au goût de chacun.
5. Quand les œufs sont pris, ajoutez l'oignon coupé en rondelles, les pousses de bambous et les feuilles d'épinard. Chauffez le tout jusqu'à ce que la cuisson des œufs vous plaise.

Vous pouvez facilement remplacer le poulet entier par des escalopes de poulet. Il vous faudra alors ajouter un peu de graisse (beurre ou huile) pour en faire dorer les morceaux. Vous gagnerez ainsi beaucoup de temps en préparation et en cuisson.