Une fois par mois, la blogueuse bordelaise Joëlle Dubois nous fait partager ses coups de coeur culinaires. Retrouvez toutes ses recettes, ses bonnes adresses et bien d'autres choses sur son blog www.lecoindejoelle.com

la recette
Saumon Namban Zuké - Pour 6 personnes

Ingrédients
1 gros filet de saumon ou 3-4 pavés ; 1 oignon ;
1 carotte ; de la farine de blé ; de l'huile de tournesol pour la friture ; pour la sauce : 250 ml de bouillon dashi, 50 ml de sauce soja, 50 ml de mirin, 1/2 cuillère à soupe de sucre, 50 ml de vinaigre de riz, shichimi (facultatif)
Préparation
1 - émincer l'oignon et découpez la carotte en fine julienne
2 - couper le saumon en morceaux de 6mm d'épaisseur environ
3 - préparer la sauce : mettre tous les ingrédients dans une petite casserole et portez à ébullition
4 - saupoudrer le saumon de farine sur les 2 faces et faire frire dans une huile à 170°. Les

morceaux de saumon doivent être dorés.
5 - poser les morceaux de saumon dans un grand plat, les recouvrir avec les légumes et verser dessus la sauce bien chaude.
6 - pour ceux qui le souhaitent, saupoudrer de piment (shichimi). Laisser refroidir un peu avant de servir.

à savoir

Pour le service, poser 2 ou 3 morceaux de saumon dans le creux d'une assiette, disposer les légumes sur le dessus, joliment et arroser de sauce.
Vous pouvez manger ce plat tiède ou froid.
Vous pouvez remplacer le saumon par du maquereau ou tout autre poisson gras deux pas de Gambetta et de la place Pey-Berland, le Noorn Akorn vous ouvre les portes de la Thaïlande.

l'adresse

Le Café Japonais est un des premiers restaurants japonais de Bordeaux. Et c'est devenu mon restaurant fétiche pour déjeuner avec mon amis Bergeou. Notre repère. Shirashi, sushis, makimono… donburi, bento… yakitoris, tonkatsu, ou encore des yokan… la cuisine se veut traditionnelle familiale nippone, et l'ambiance, celle d'un bistro tokyoïte. La carte est variée et le menu du midi change très souvent.
Le décor est sobre et chaleureux, avec l'omniprésence du bois : le sol est en parquet de bambous, les murs en bois de peupliers, le comptoir en sorgo rouge, et le mobilier en tech massif et naturel. L'accueil est toujours agréable et très poli, le service discret. De grandes baies vitrées vous donnent l'impression d'être à l'extérieur surtout lorsqu'elles sont ouvertes.
J'aime beaucoup la cuisine japonaise et le Café Japonais est pour moi l'adresse de base pour qui veut manger japonais à Bordeaux. Bref, un incontournable classique bordelais. •

Le Café Japonais : 22, rue Saint-Siméon à Bordeaux. 05 56 48 68 68. Ouvert du Lundi au Samedi, de 12:00 à 23:00 et le Dimanche, de 19:00 à 23:00. Sur place ou à emporter. cafejaponais.free.fr