



Junko Sakurai est traiteur à domicile, mais organise également des ateliers de cuisine, où vous pourrez vous initier à la cuisine japonaise. Celle du quotidien, familiale et authentique. Le principe : vous réunissez des ami(e)s chez vous, Junko apporte tout ce qu'il faut (produits, ingrédients, vaisselle, etc...) et vous apprend à cuisiner un repas japonais.

L'atelier dure 3 heures, et à la fin, vous dégustez ce que vous avez préparé, ensemble. ☐☐ J'ai rencontré Junko, il y a 2 ans, lors de la Foire Internationale, elle nous avait fait découvrir la base de la cuisine japonaise avec le bouillon Dashi. Pétillante, pleine d'humour, elle m'a donné envie de cuisiner japonais mais surtout elle a dédramatisé cette cuisine qui pouvait me sembler compliquée.

☐ Depuis, j'ai déjà eu l'occasion de participer à 2 de ses ateliers de cuisine japonaise, et à chaque fois, j'ai trouvé ça génial. J'ai aimé ces ateliers qui sont une vraie initiation à un art de vivre, où les plats se cuisinent, se dégustent autant avec les yeux qu'avec le palais. Junko raconte aussi à travers les recettes de cuisine, les traditions japonaises, liées aux saisons, aux produits. Un vrai voyage culinaire. Et puis, parce qu'elle est passionnée, elle est passionnante !

• ☐☐

Junko Sakurai ☐☐

Tél : 06 25 63 08 78

Mail : contact@chefjaponaise.com

Site : www.chefjaponaise.com

Tarifs des ateliers : à partir de 45 euros par personne (en fonction du nombre de participants et du contenu des plats réalisés)

LA RECETTE

Tempura de gambas et légumes

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 6 gambas
- légumes de saison

Pour la pâte :

- 200ml d'eau
- 200g de farine
- huile de tournesol
- glaçons

Pour la sauce :

- 270ml de bouillon dashi
- 60ml de mirin
- 50ml de sauce soja
- du daikon et du gingembre frais

Préparation

- 1 – Décortiquer les gambas
- 2 – Laver, éplucher, couper les légumes - réserver
- 3 – Préparer la pâte pour la tempura : mélanger l'eau et la farine, ajouter 2 glaçons.
- 4 – Saupoudrer un peu de farine sur les légumes et les passer dans la pâte tempura. Les plonger dans l'huile à 170°-180°. Commencer par les légumes, finir par les gambas.
- 5 – Mélanger le bouillon dashi, la sauce mirin et soja, ajouter du gingembre râpé et du daikon râpé.
- 6 – Déguster très chaud, avec la sauce.

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

Photo : s © joëlle dubois