

## Le renouveau japonais

Atelier cuisine au Petit Ney le 8 mars 2017  
Cuisinières : Clémentine, Lucile, Josiane, Denise,  
Cuisinier : Gilles  
Cheffe : Valérie Duvauchelle  
à la photo : Martine

<https://cuisinemobile.wordpress.com/>



### Tofu de sésame

**Ingrédients :** 350 ml d'eau, 50 g de kuzu, 2 CS de tahini, 2 CS de miso rouge hachimiso, une goutte de wasabi

Mélanger à froid le kuzu avec l'eau et le tahini jusqu'à ce que cela prenne une forme caoutchouteuse. Verser dans un moule carré et réserver une heure. Mélanger le miso avec un peu d'eau et sucre. Démouler et couper en cubes puis verser la sauce miso dessus avec une goutte de wasabi dessus.

### Soupe daikon et tarot au yuzu

**Ingrédients :** 1 daikon, 4 tarot, 150 de miso blanc, zestes de yuzu, riz gluant ou mochi et algue Kombu.

Couper en cubes les tarots et le daikon et les faire cuire dans l'eau avec un morceau de kombu. En cours de cuisson ajouter le miso blanc puis des zestes de yuzu. Faire gonfler les mochi à la poêle et verser un mochi par personne et par bol

### Julienne carottes et céleri rave épicé

**Ingrédients :** 2 carottes, 1 petit céleri rave, graines de sésame noir, piment.

Couper le céleri et les carottes en biseau et faire une julienne. Les faire sauter à la poêle à couvert avec un peu de sel et huile. Ajouter les sésames noirs et le piment.

### Crudités de daikon au vinaigre sucré

**Ingrédients :** ½ daikon, sirop agave, vinaigre de riz, 1 kaki.

Couper le daikon en biseau et faire une julienne. Faire la même chose avec le kaki. Assaisonner de vinaigre et de sirop d'agave

### Renkon

Faire des tranches de la fleur de lotus et les faire frire.



Valerie Duvauchelle  
<http://lacuisinedelabiennveillance.org>