

## SUKYAKI

Pour 2 personnes

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 25 min

### Ingrédients :

- entrecôte : 400 g
- pâte shirataki : 200 g
- [tofu](#) : 150 g
- [chou chinois](#) : 600 g
- [oignon](#) : 100 g
- [poireau](#) : 100 g
- oeuf : 2
- shiitake : 4 pièces
- cresson : 60 g
- [bouillon](#) dashi : 10 cl
- sucre en poudre : 2 c. à café
- sauce [soja](#) : 10 cl

### Préparation :

Découpez la viande en tranches très fines. Disposez-les sur un [plat](#) de service.

Coupez l'[oignon](#) en gros morceaux et le [chou](#) en lanières assez larges.

Coupez les pieds des champignons et nettoyez le cresson.

Lavez et coupez en 4 [tronçons](#) le blanc du [poireau](#).

Piquez le [tofu](#) sur une broche, faites-le [griller](#) légèrement puis coupez-le en 4 dés.

Dans un grand [plat](#), disposez les pâtes, le [chou](#), le [tofu](#), l'[oignon](#), le [poireau](#), les champignons et le cresson.

Dans un [bol](#), mélangez le [bouillon](#), la sauce de [soja](#), le mirin et le sucre.

Dans un autre [bol](#), [battez](#) les œufs en omelette.

Arrosez le [plat](#) de légumes de la sauce à base de [soja](#), faites chauffer sur feu vif, portez à ébullition.

Baissez le feu, déposez les tranches de bœuf dans le [bouillon](#) pour les faire cuire. Trempez les aliments dans l'œuf [battu](#).

Servez aussitôt.