



# L'ŒUF SECRET DE SŌMA

**DONBURI ŒUF MOLLET PANÉ, SHISO FRIT**

Voilà comment transcender un simple donburi d'œuf: une panure et une technique de concentration de la saveur du jaune d'œuf. Simple mais puissant.

**NIVEAU : FACILE**  
**POUR 4 PERSONNES**  
**PRÉPARATION : 20 MIN**  
**CUISSON : 8 MIN**



## INGRÉDIENTS

4 œufs (plus/s au congélateur 2 h avant)	1 œuf, à crêpe de poudre de nori
8 feuilles de shiso vert	Sel
240 g de riz déjà cuit	
114 huile de pépin de raisin	<b>POUR LA SAUCE :</b>
	5 cl de dashi
<b>POUR LA PANURE À L'ANGLAISE :</b>	10 cl de soja
50 g de farine	4 cl de mirin
2 œufs	1 œuf, à crêpe de nori
50 g de chapelure panko	

- Avant la recette, placez 4 œufs au congélateur.
- Pendant ce temps, versez l'huile dans une casserole et portez-la à 180 °C. Plongez-y les œufs panés pour 6 min 40 et déposez-les sur une feuille de papier absorbant à l'aide d'une écumoire. Réservez-les jusqu'au dressage.
- Plongez pendant 1 min 30 les feuilles de shiso dans l'huile avant de les débarrasser aussi sur du papier absorbant.
- **DRESSAGE :** déposez le riz bien chaud au fond d'un bol. Arrosez délicatement de 1 œuf, à soupe de sauce. Déposez 1 œuf pané et garnissez de 2 feuilles de shiso frit. Arrosez d'un peu de sauce. Reproduisez ces opérations pour les 3 bols restants et profitez de la puissance du jaune d'œuf concentré !

