

Takoyaki (boules de pieuvre)

Ingrédients (32 boules)

Pâte:

180g de farine tout usage
1 c. à table de féculé de maïs
2 c. à thé de poudre à pâte (levure chimique)
2 oeufs
1 c. à table de sauce soya japonaise (Kikkoman)
2 tasses (500ml) d'eau froide
2¼ c. à thé de poudre pour bouillon dashi (Hondashi)

Garnitures à mettre au moment de la cuisson:

200g de tentacules de pieuvre (cuites) * - en morceaux de 1 cm
2 à 3 c. à table de gingembre rouge mariné (Beni shoga) - coupé finement
Flocons de bonite
2 branches d'oignons verts - coupées en rondelles

*D'autres ingrédients peuvent être utilisés à la place de la pieuvre, ex.: poulet cuit, saucisses à hotdog, fromage, etc.

Garnitures au moment de servir:

Sauce okonomi
Mayo japonaise Kewpie
Flocons d'algue séchée
Flocons de bonite

Préparation

Mélanger l'eau et la poudre de bouillon dashi avant de l'incorporer à la pâte à l'étape suivante.

Mélanger tous les ingrédients de la pâte et laisser reposer 15 minutes. **Note:** si on préfère une pâte un peu plus compacte, on peut ajouter 10-20g de farine.

Couper toutes les garnitures qui devront être utilisées lors de la cuisson.

Bien huiler le moule à takoyaki avec de l'huile végétale (canola). Il faut huiler tous les creux du moule et aussi la partie plate sur le dessus. Mettre le moule sur le rond de four à température moyenne (#6 environ). Lorsque le moule est bien chaud, verser le mélange dans tous les trous pour les remplir au 3/4 environ.

Mettre 1-2 morceaux de pieuvre (ou autre protéine) dans chacun des creux. Parsemer le tout de gingembre mariné, flocons de bonite et d'oignons verts. Ajouter un peu de mélange de pâte pour recouvrir le plateau en entier.

Lorsque le mélange commence à se tenir dans les creux du moule, on peut commencer à tourner les boules. Il faut d'abord utiliser des tiges de bambou pour faire une séparation entre chaque compartiment, puis ensuite on tourne une boule à la fois en rabattant les surplus de pâte non cuite vers l'intérieur du creux toujours en utilisant les tiges de bambou.

Après avoir tourné toutes les boules, on continue de les tourner à tour de rôle jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites et dorées à notre goût. Ajouter du mélange à pâte si les boules semblent petites et continuer de les tourner.

Servir en mettant généreusement de la sauce okonomi, mayonnaise japonaise, flocons d'algues et flocons de bonite.