

Donburi oyakodon ou poulet aux oeufs



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 25 mn

Le donburi est un plat traditionnel de la cuisine japonaise composé d'un grand bol de riz sur lequel on dispose toutes sortes de garnitures. Parmi les nombreux types de donburi se trouvent le oyakodon. Oyako signifie mère et enfant car ce plat est élaboré avec du poulet et des oeufs.

Ingrédients

- 2 verres de riz rond
- 400 g d'escalope de volaille
- 4 oeufs
- 1 oignon
- 15 g de dashi (extrait de bouillon de poisson)
- 6 cuillères à soupe de sauce soja
- 4 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de wakamé (algue séchée)
- 1 bol de petits pois

Préparation

- 1 Faites cuire le riz rond dans un grand volume d'eau ou à la manière du riz à sushi.
- 2 Coupez les escalopes de volaille et faites-les mariner dans 2 cuillères à soupe de sauce soja. Pelez, lavez et coupez l'oignon en fines lamelles.
- 3 Pendant ce temps, mettez le dashi, 4 cuillères à soupe de sauce soja et le sucre dans une sauteuse et portez à ébullition.
- 4 Ajoutez le poulet et l'oignon et laissez rissoler 5 minutes.
- 5 Ajoutez les petits pois. Battez les oeufs en omelette et posez-les délicatement par-dessus le mélange poulet, petits pois et oignon. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les oeufs soient mi-cuits.
- 6 Mettez le riz cuit dans le fond de l'assiette et versez le contenu de la poêle par-dessus. Saupoudrez d'une ou deux feuilles de wakamé pour la décoration. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

