



## Sukiyaki don

Après l'avoir lavé et rincé, cuire le riz au cuiseur vapeur. Réaliser ensuite le sukiyaki, en commençant par faire fondre la graisse dans un poêlon, avant d'ajouter le poireau et le chou à faire suer. Mettre le saké, le sucre, le mirin, faire réduire, ajouter la sauce soja et l'eau, puis la carotte, les shitakés, le tofu. Laisser cuire quelques minutes. Ajouter le komatsuna et la cébette. Cuire dans le liquide, comme un shabu-shabu, la viande qui doit rester saignante. Dresser.

### *Commentaires du chef*

Je propose régulièrement à mes clients du wagyu, marqué ou en shabu-shabu. Ces temps-ci, je prépare un plat à emporter de style « don » (bol), version française et locavore. J'en raffole. Quand je retourne au Japon, avec mon épouse, japonaise, mon premier repas est toujours un sukiyaki don !

### Julien Lemarié / *Ima*

Julien Lemarié, déjà étoilé au LeCoq-Gadby, a ouvert son propre restaurant, Ima, également à Rennes. Le chef breton y propose une cuisine aux inspirations nippones récompensée d'une étoile au *Guide Michelin*.

