



# Tamago Don (玉子丼)

... est un plat japonais populaire et réconfortant, également connu sous le nom de bol de riz aux œufs. Ici je remplace le riz par des pâtes fusilli).

Pour 10 personnes

---

## INGRÉDIENTS

---

800 g fusilli ou autres  
pâtes  
20 œufs frais  
60 ml de mirin  
25 ml tamari  
375 ml dashi (bouillon  
japonais en poudre)  
500 g de girolle ou autres  
champignons  
1 bouquet de persil

---

## MODE DE PRÉPARATION

---

- Préparez le mélange d'œufs avec le mirin, le tamari et le dashi. Ne mélangez pas trop.
- Cuisez les pâtes al dente.
- Faites revenir les champignons dans du beurre, puis faites cuire les œufs.
- La cuisson des œufs est cruciale. Visez une texture crémeuse et légèrement baveuse pour un résultat optimal. Faites-les cuire à feu doux en remuant constamment.
- Placez les pâtes dans un bol, puis les œufs brouillés avec les champignons. Saupoudrez de persil.
- Expérimentez avec les garnitures. Vous pouvez essayer :
  - des champignons enoki, girolle ou shiitake sautés au beurre ;
  - des épinards ou du wakamé (une algue) blanchis ;
  - des tomates cerises ;
  - d'autres garnitures selon vos préférences.