

# Okonomiyaki courgette ou galette de courgette à la japonaise

1 botte d'oignons nouveaux  
1 poignée de germes de soja  
3 courgettes  
1 morceau de gingembre  
3 œufs  
1 c. à s. pointue d'amidon de riz (ou maïzena)  
Huile végétale de cuisson  
Sauce japonaise pour « okonomiyaki »,  
Piment Sichimi, en épicerie asiatique  
Mayonnaise  
Sel et poivre



Coupez l'oignon en fines tranches, râpez les courgettes en filaments. Dans un saladier, réunissez l'oignon, le soja, les courgettes, le gingembre râpé. Mélangez bien. Ajoutez les trois œufs, du sel et du poivre et la cuillerée d'amidon. Avec les mains, mélangez et brassez les légumes. Attention, il ne faut pas les écrabouiller quand même, juste bien répartir tous les ingrédients. Faites chauffer une grande poêle à feu convaincu. Et avec un peu d'huile dessus.

Dans la poêle chaude, formez quatre « tas » que vous façonnerez en forme de galettes surtout pas trop fines. Comptez huit à dix minutes de cuisson puis retournez (sans casser) et poursuivez la cuisson. Tassez-les un peu en cours de cuisson. Servez avec de la sauce « okonomiyaki » et des lignes de mayonnaise par-dessus et des flots de ciboulette hachée et d'oignons nouveaux.

Servir cette recette avec du « Katsuobushi », de menus copeaux de bonite, à parsemer par-dessus.