



Légumes variés
Kimpira de carottes



30 min 15 min 15 min **0** **205**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le
kimpira**

4 **Carotte(s)**
4 c. à soupe **Huile de
sésame**
4 c. à soupe **Sauce soja**
2 c. à soupe **Mirin**
1 c. à soupe **Sucre
semoule**

**Ingrédients pour le
dressage**

1 c. à soupe **Graines de
sésame**

Étape 1

Préparation du kimpira

- 1 Peler les carottes à l'aide d'un économe. Couper les extrémités puis les couper en tronçons d'environ 5 centimètres de long. Couper chaque tronçon en fins bâtonnets à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Faire chauffer l'huile de sésame dans une sauteuse. Y faire cuire les carottes sur feu moyen, en les remuant sans cesse à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Lorsque les carottes commencent à devenir souples, ajouter la sauce soja, le mirin et le sucre. Mélanger. Faire cuire jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé.

Étape 2

Dressage

- 1 Dresser le kimpira dans des coupelles individuelles en accompagnement. Parsemer de graines de sésame. Déguster chaud ou froid.