

+32 497 22 26 48 info@flo.brussels

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [RSS](#)

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [RSS](#)

- [My account](#)

[Article 0](#)



FOOD, LOVE & OTHER STUFF

- [Home](#)
- [About](#)
- [Blog](#)
 - [Food](#)
 - [Restos](#)
 - [Recettes](#)
 - [Enseignes gourmandes](#)
 - [Love](#)
 - [Voyages](#)
 - [THÉÂTRE](#)
 - [Other Stuff](#)
- [Les ateliers – L'agenda](#)
 - [Les cours – Le cycle](#)
 - [Les événements privés](#)
- [Les événements chez Flo](#)

- [Contact](#)

Sélectionner une page

Takumi ou le paradis des gyozas

J'adore la cuisine japonaise, les traditionnels sushi et sashimi bien sûr, mais quand on s'intéresse à cette cuisine, on se rend vite compte qu'elle n'est absolument pas limitée à ces plats. Elle offre un panel d'autres mets plus savoureux les uns que les autres et il s'agit chaque fois d'une explosion de saveurs en bouche ! Ces dernières années, une autre spécialité nipponne a séduit les occidentaux : les gyozas.

Ils sont apparus à la carte des restaurants, y compris des restaurants de cuisine française, le petit ravioli japonais a inspiré les meilleurs chefs, et il a encore un bel avenir devant lui. Si tu l'apprécies, Takumi est tout désigné puisque ce minuscule restaurant le met à l'honneur. Nous nous y sommes rendus, le complément alimentaire et moi, un soir de semaine, et nous avons eu la chance d'obtenir une place à la dernière table disponible. Il n'est en effet pas possible de réserver, mais le service est assez rapide, et le temps d'attente ne doit pas dépasser le quart d'heure... Situé rue Lesbroussart, tu pourras aller patienter dans un bar à proximité.



Une fois la porte franchie, tu es chaleureusement accueilli et placé à l'une des petites tables en enfilade, assez proche de tes voisins, mais ça ne m'a pas dérangée, l'ambiance était conviviale. Trois sortes de gyozas sont proposés et exécutés savoureusement. Nous en avons choisi deux différents (porc gingembre et poulet classic) que nous avons dégusté en même temps que le plat principal que nous avons partagé : un donburi tsukuné. Le donburi est un bol de riz agrémenté d'autres ingrédients. Dans celui que nous avons choisi, il y avait des boulettes de poulet caramélisé, du soja et du chou : parfait aussi. Le tout arrosé de thé glacé maison servi dans des bocaux, aussi original que rafraichissant et délicieux. Un sans faute pour Takumi, y compris l'addition. Une bonne adresse pour manger simplement, rapidement et sans se ruiner.

Takumi – Rue Lesbroussart 8 – 1050 Bruxelles – 0488 43 04 42
www.takumi.be – ouvert du lundi au samedi soir (18h-22h, ve. et sa. jusque 22h30)
et du mardi au samedi midi (12h-14h)

Si tu as envie de tenter la réalisation des gyozas et autres plats japonais, je te recommande la chaine Youtube de David, un amoureux du Japon, qui a décidé d'en explorer les nombreuses facettes. Il a appris la langue et s'est familiarisé avec la cuisine. Il en a maîtrisé les techniques pour te les proposer de façon très didactique..

<http://www.LACUISINESANSUSHIS.be>

En route vers le Japon !

Je suis Flo

▪ [Home](#)

- [About](#)
- [Blog](#)
 - [Food](#)
 - [Restos](#)
 - [Recettes](#)
 - [Enseignes gourmandes](#)
 - [Love](#)
 - [Voyages](#)
 - [THÉÂTRE](#)
 - [Other Stuff](#)
- [Les ateliers – L'agenda](#)
 - [Les cours – Le cycle](#)
 - [Les événements privés](#)
- [Les événements chez Flo](#)
- [Contact](#)

Message de succès

E-mail

[S'abonner](#)

- [Suivre](#)
- [Suivre](#)
- [Suivre](#)
- [Suivre](#)

Copyright © 2022 FLOTOUS DROITS RÉSERVÉS.