

## *Soupe miso avec tofu*



### **Ingredients pour 10 pers**

1250 ml de bouillon légume (*ou dashi*)  
500 g de tofu  
500 g de nouilles ramen ou soba  
8 tiges de ciboule  
3 carottes  
250 g de maïs bébé  
375 g de pleurotes (*ou autre champignon*)  
375 g de pousses de soja  
35 g de gingembre frais  
25 cm de kombu  
5 cs shiro miso  
2,5 cs de mirin ou du sherry sec

### **Préparation**

Faire cuire les nouilles dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient al-dente. Couper le tofu en cubes avec un couteau bien aiguisé. Couper la ciboule en diagonale en lanières. Peler les carottes et les couper en fines lamelles. Réserver le tofu et la ciboule.

Faites d'abord un bouillon (*ou dashi*), portez le bouillon à ébullition et

Ajouter le kombu et le gingembre finement haché. Laissez bouillir pendant 7 minutes puis retirez la peau du kombu.

Ajouter les carottes, le maïs miniature coupé en deux, les pousses de soja et les pleurotes. Ramenez à ébullition. Laissez mijoter pendant 5 minutes.

Retirer la poêle du feu. Mélangez le miso et le mirin dans un bol et versez ce mélange dans le bouillon chaud. Ne laissez plus bouillir une fois que le miso est dissous (*cela fera perdre beaucoup de saveur*).

Ajoutez les cubes de tofu et les nouille au bouillon chaud juste avant de servir et faites-les chauffer pendant 5 minutes sans les faire bouillir. Parsemer la soupe avec ciboule finement hachée.