



Ramen japonais

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

Pour le bouillon :

4 l de bouillon de légumes
100 g de pâte de miso rouge
4 gousses d'ail, coupées en morceaux
2 c. à s. de gingembre râpé
2 oignons, hachés
1 piment rouge, coupé
2 grosses carottes, coupées
2 c. à s. de tamari
2 c. à s. de sauce nuoc-mâm
2 petits pak-choïs, coupés

Pour la finition :

300 g de tofu,
560 g de nouilles soba
2 c. à s. de sauce Tamari
10 œufs
400 g de shiitakes
2 c. à s. d'huile de sésame
poivre - sel
coriandre fraîche
graines de sésame
oignon nouveau

MODE DE PRÉPARATION

- › Mettez le tofu dans un bol, ajoutez le tamari, mélangez et laissez mariner pendant que vous effectuez les autres préparatifs.
- › Portez l'eau à ébullition et faites cuire les œufs pendant 7 minutes. Plongez les œufs dans de l'eau froide, retirez la coquille et réservez.
- › Faites revenir les shiitakes dans l'huile de sésame à feu moyen. Assaisonnez avec du poivre et du sel et réservez.
- › Préparez le bouillon ramen. Portez doucement le bouillon de légumes à ébullition. Ajoutez l'ail, le gingembre, l'oignon, le piment rouge, la carotte, le tamari, le nuoc-mâm et le pak-choï au bouillon de légumes et laissez mijoter pendant 30 à 45 minutes. Plus la cuisson est longue, plus les saveurs se libèrent. Ajoutez la pâte miso (ne plus bouillir).
- › À la fin, ajoutez le tofu mariné et les nouilles soba
- › Répartissez le bouillon avec les nouilles dans les bols et garnissez de deux demi-œufs, d'un peu d'oignon nouveau, de shiitakes, de coriandre fraîche et de graines de sésame.