

RECETTE DE

RAMEN

AU MISO

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MINUTES
CUISSON : 40 MINUTES



INGRÉDIENTS :

POUR LE BOUILLON

2,5 L de bouillon
(eau + dashi ou bouillon de poulet)
6 c. à soupe de pâte de miso de votre
choix (ou cube de miso)
2 c. à soupe de sauce soja
Gingembre
4 gousses d'ail hachées
2 c. à soupe d'huile de sésame

NOUILLES ET GARNITURE

8 portions de nouilles fraîches
400 g de chashu de porc ou poitrine
de porc mijotée
4 œufs ramen (marinés ou œufs
durs classiques)
200 g de maïs
200 g de pousses de bambou
4 oignons verts (cébette)
Feuilles d'épinards ou chou chinois
Graines de sésame

IDÉES TOPPINGS

maïs, algues, gingembre mariné...

Dans une grande casserole, chauffer l'huile de sésame à feu moyen.

Ajouter l'ail et le gingembre, faire revenir 1 à 2 minutes.

Verser le bouillon (dashi* ou bouillon de poulet), porter à ébullition, réduire le feu.

Dissoudre la pâte miso dans une petite louche de bouillon chaud puis l'incorporer au reste. Ajouter la sauce soja. Maintenir au chaud sans faire bouillir.

Cuire les nouilles, égoutter et réserver.

Répartir les nouilles dans 4 bols.

Verser le bouillon miso bien chaud par dessus.

Ajouter les tranches de chashu, un demi œuf ramen par bol, le maïs, les pousses de bambou, les cébettes tranchées et les feuilles d'épinards.

Parsemer de graines de sésame.

