

27 ■ RAMENS DE PORC AU MISO (POUR DÉBUTANTS)

ORIGINE : STYLE JAPONAIS



LE SUSHI DU DÉTAIL

Le Sushi Du détail vous accueille du lundi au samedi de 10h30 à 20h,
dans la Galerie Saint-Hubert (Rue des Wallons 8), en face de Cellule Sush'

INGREDIENTS

400g de ramen*
200g d'épaule de porc
1 cube de bouillon *
Un doigt de gingembre *
Saké de cuisine*
Sauce soja*
Huile de sésame*
2 oignons jeunes *
2 grands oignons jaunes
4 gousses d'ail
épinards frais
Pâte de miso rouge*
4 oeufs
Algues de nori*
Narutomaki*

* Ingrédients disponibles au Sushi du
Détail

INFOS

Personnes | 4

Difficulté | ★

Temps | 1h30 minutes

RECETTE

01 Coupez en gros morceaux les oignons jaunes, les trois quarts du gingembre et l'ail (préalablement épluchés). Faites dorer pendant cinq minutes dans une casserole avec l'huile de sésame. Recouvrez ensuite d'eau (1,5l) et amenez à ébullition. Ajoutez le cube de bouillon ainsi que la pâte de miso au goût (quatre cuillères à café par exemple) mélangez et baissez le tout à feu doux. Laissez mijoter pendant au moins une heure.

02 Coupez vos épaules de porc en fines lamelles et faites mariner 45 min. dans un mélange de sauce soja, saké et (la fin de votre) gingembre rapé. Faites ensuite cuire les œufs pendant quelques minutes dans l'eau bouillante, ainsi que vos ramens selon les instructions du paquet. Coupez vos oignons jeunes et vos narutomaki en rondelles.

03 Faites dorer vos lamelles de porc dans une poêle avec de l'huile de sésame, puis réservez. Enlevez tous les éléments solides du bouillon. Rajoutez quelques minutes vos narutomaki. Dans un bol à ramen, disposez vos nouilles et recouvrez-les du bouillon. Ajoutez les épinards frais, les œufs écalés et coupés dans la longueur, une feuille d'algue de nori, les oignons jeunes et vos lamelles de porc. Bon appétit !