

Soupe de ramen

Pour 4 personnes :

1^è étape : le porc mijoté:

- un filet d'huile végétale
- 500 g d'échine de porc
- la partie verte d'une cébette
- un petit morceau de gingembre pelé et écrasé
- 10 cl de sauce soja
- 5 cl de saké
- 1 c. à s. de sucre en poudre
- eau
- 4 œufs durs (le jaune à peine cuit)



Dans une poêle, faire chauffer l'huile à feu moyen et saisir le porc de tous les côtés. Retirer l'excès d'huile avec du papier. Ajouter l'oignon blanc, le gingembre, la sauce soja, le saké et le sucre. Recouvrir d'eau afin que le porc soit presque entièrement recouvert. Augmenter le feu jusqu'à ce que l'eau bouille. Réduire ensuite à feu doux et laisser mijoter environ 40 minutes.

Commencer à préparer la soupe en attendant (voir plus bas) sans oublier d'écumer et de brasser régulièrement le mélange.

Une fois que l'eau est réduite de moitié, y rajouter les œufs durs. Essayer de les tourner afin qu'ils soient bien colorés.

Lorsqu'il ne reste que 10 cl d'eau éteindre le feu, y verser du bouillon fait plus bas (environ 1 louche) et laisser reposer.

2^è étape : la soupe de ramens

- 2 l d'eau
- 6 cubes de bouillon de volaille
- 10 cl de bouillon de porc (voir porc mijoté ci-dessus)
- 4 c. à s. de sauce soja
- 2 c. à c. de poudre de komu cha (pas indispensable)
- sel
- 600 g de fines nouilles chinoises aux œufs fraîches
- cébette (ou oignon chinois), la partie verte
- pousses de bambou
- poivre noir grossièrement concassé
- piment rouge shochu (facultatif)
- porc mijoté et œufs durs (voir ci-dessus)
- des pousses de soja (facultatif)

Pour la déco :

- feuilles de nori (feuilles d'algue séchée des sushi) coupées en lamelles
- graines de sésame
- le narutomaki (décoration à base de poisson, blanche avec une spirale rose fluo au milieu)

Commencer par préparer la soupe : dans une grande marmite, porter l'eau à ébullition et y verser les bouillons de volaille et de porc, la sauce soja, la poudre de kombu cha, les pousses de bambou, les épices et le sel. Ramener à ébullition, puis réduire le feu au minimum.

Dans une autre marmite, porter une grande quantité d'eau à ébullition et faites cuire les nouilles al dente. Les égoutter.

Couper la viande de porc en tranches et les œufs en deux.

Servir dans des bols avec au-dessus les tranches de porcs, les œufs durs (on peut aussi les remplacer par des œufs frais), les fines rondelles du vert de la cébette et éventuellement les pousses de soja. Décorer et servir.