

Soupe Ramen, bouillon parfumé au gingembre et huile de sésame, champignons Shiitake et tofu - Version Atelier Virtuel

Recette pour 4 personnes

Description

Une soupe au nouilles ramen, parfumée de gingembre et d'huile de sésame. Garnie avec des champignons shiitake et du tofu soyeux.

L'astuce du chef

Vous pouvez facilement faire de cette soupe un repas complet en y ajoutant des crevettes.

Vous pouvez aussi la rendre végétarienne avec un bouillon de légume en remplacement du bouillon de poulet.

Ingrédients

Bouillon

- 1 Litre(s) Bouillon de poulet
- 45 Gr Gingembre frais
- 15 Ml Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 30 Ml Sauce soya
- 5 Ml Huile de sésame grillé
- 10 Branche(s) Coriandre
- 2 Unité(s) Oignon vert

Garnitures

- 200 Gr Tofu
- 2 Feuille(s) Algue nori
- 2 Unité(s) Oeuf
- 4 Unité(s) Champignon shiitake
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 200 Gr Nouilles asiatiques

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Assurez-vous d'avoir tous vos ingrédients, ainsi que le sel, poivre et huiles.

Matériels

- 1 Planche à découper, 1 Grand couteau (chef), 1 Petit couteau (offiice), éplucheur (économe).
- 1 moyenne casserole (cuisson des oeufs + les nouilles).
- 1 grande casserole (cuisson du bouillon)
- 1 Passoire ou Chinois

Mise en place

Cuire les œufs 10 minutes à l'eau bouillante et écaillez-les (enlevez la coquille) puis, coupez-en 2.
Cuire les nouilles 3 minutes dans une casserole d'eau bouillante bien salée. Émincez le nori et les shiitakes.

Coupez en biseau les oignons verts et le tofu en dés.

Bouillon

Mettez l'ensemble des ingrédients dans une casserole.

Portez à ébullition le tout et laissez infuser 30 minutes.

Passez au chinois et réservez.

Montage

Répartissez les nouilles dans les bols et séparez les garnitures.

Versez le bouillon chaud et servez.

Bon appétit!