

# 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!**