


Soupe de ramen au bouillon trouble



La différence est là.

 Durée totale: 1 jour 3 h

 Temps actif: 1 h

 Moyenne



Ingrédients

Pour 4 personnes

500 g	os de porc suisse
500 g	carcasse de poulet suisse
20 g	flocons de kombu et flocons de bonite
320 g	nouilles ramen séchées
100 g	châshû (porc braisé)
2 morceau	ajitama (œuf mariné)
60 g	radis mariné
30 g	algues nori
20 g	oignons nouveaux

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

298	kcal
20 g	de protéines
12 g	de glucides
28 g	de lipides

 Contient du gluten

 sans lactose

Conseil

Les os étant cuits à gros bouillons, c'est-à-dire en tournoyant, le liquide prend un aspect laiteux, peu courant sous nos latitudes. Mais cette manière de faire permet d'extraire vraiment tous les nutriments contenus dans les os.

Préparation

- 1 Faire bouillir les os de porc à gros bouillons pendant 12 à 24 heures, jusqu'à ce qu'ils se décomposent en tout petits morceaux. Faire également bouillir la carcasse de poulet à gros bouillons, pendant 6 à 8 heures. Passer les deux bouillons à travers un linge.
- 2 Pour le bouillon dashi, mettre les algues kombu et les flocons de bonite à tremper dans de l'eau pendant 24 heures. Passer ensuite le tout à travers un linge.



La différence est là.

- 3 Pour terminer la soupe de ramen, mélanger le bouillon de porc, le bouillon de poulet et le dashi en une soupe homogène.

- 4 Cuire les nouilles ramen et les répartir dans de grands bols. Les couvrir de bouillon chaud et les garnir de chashû, d'un demi-œuf, de radis, de flocons de bonite, d'algues nori et d'oignons nouveaux.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.