Bouillon pour ramen (kombu shiitake)

Service : 3 personnes (environ un litre)
Source :

- https://nutritionrefined.com/kombu-shiitake-dashi/
- http://www.nichijou.net/blog/shio-ramen
- https://japan.recipetineats.com/home-made-ramen-soup-recipe/

Ingrédients

- 30g de kombu
- 50g de shiitake
- 125 ml sake
- un oignon
- une carotte grossièrement coupée
- la partie verte de 3 petits oignons frais
- 3cm cube de gingembre, couper en 4
- 2 grousses d'ail

Préparation

1. Faire tremper une nuit séparément le kombu et les shiitake dans un litre d'eau chacun.
2. Couper l'oignon en tranche, l'ail en morceau grossier, et les feuilles d'oignons frais en morceau d'une dixaine de centimètre, réserver.
3. Faire chauffer 2L d'eau, le kombu et les shiitake ainsi que l'eau de trempage à feu doux. Laisser 5-10 minutes sur le feu à une température proche du frémissement.
4. Enlever le kombu et rajouter dans la casserole tous les autres ingrédients sauf le sake.
5. Couvrir tout en laissant une légère ouverture et faire mijoter a feu doux pendant deux heures.
6. Ajouter le sake puis laisser encore mijoter dix minutes avant de retirer du feu.
7. Passer le bouillon pour en enlever les légumes.

Notes

- Ce bouillon peut être utilisé combiné avec une base de ramen (tare) et optionnellement de l'huile à l'ail. Il faut compter environ 300mL pour un bol de ramen.
- Les légumes qui ont servis à faire le bouillon peuvent être poêlés avec de l'huile d'olive, de l'ail, du sake, de la sauce de soja et de la crême liquide pour donner une sauce pour les pâtes.

Révision #6
Créé 2021-05-19 17:24:08 UTC par blacksponge
Mis à jour 2023-11-15 18:54:25 UTC par blacksponge