



Bouillon de légumes pour Ramen

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 litres d'eau froide
- 250 gr de carottes
- 200 gr d'oignons
- 200 gr d'échalotes
- 100 gr de céleri rave
- 250 gr de céleri vert
- 150 gr de poireaux
- 1 chou chinois
- 50 gr d'ail
- 3 bâtons de citronnelle
- 200 gr de champignons de Paris
- 1 bâton de cannelle
- 6 feuilles de lemon grass (facultatif)
- 2 badianes
- 50 gr de gingembre frais
- 1 piment oiseau
- 5 c à s de sauce huître
- 3 c à s de sauce soja ou de miso (sauce soja fermentée)
- 5 c à s de sauce poisson

- Vinaigre de riz non sucré
- Du poivre noir et blanc en grain
- Des queues de coriandre

La préparation

1. Epluchez les légumes (carottes, poireaux, oignons, échalottes, céleri rave, céleri vert), nettoyez les champignons et coupez-les tous en gros morceaux ;
2. Dans une casserole avec les 4 litre d'eau froide, incorporez les légumes, l'ail entier, les bâtons de citronnelle coupés en 3, le bâton de cannelle, les feuilles de lemon grass, la badiane et mettez à cuire ;
3. Râpez le gingembre frais et faites-le chauffer dans une poêle huilée. Ajoutez le piment oiseau coupé en 2 dans le sens de la longueur. Laissez cuire et versez ce mélange dans le bouillon. Incorporez ensuite la sauce huître, la sauce soja et la sauce poisson. Couvrez et laissez cuire à feu moyen pendant +/- 30 minutes ;
4. En fin de cuisson, portez à ébullition et ajoutez les sommités du chou chinois, le poivre noir et blanc en grain. Laissez à découvert et baisser le feu ;
5. Au dernier moment, incorporez les queues de coriandre et le vinaigre de riz, laissez infuser et terminez en passant le bouillon au chinois.