



Ramen au tofu et au lard

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 gr de tofu
- 200 gr de shiitake
- 1 tranche de 2 cm de lard Breydel
- 600 gr de nouilles de votre choix
- 2 oignons fanes
- 4 petits choux pak-choi
- 4 oeufs
- 8 champignons anji
- 2 poignées de fève edamame = fèves de soja
- 8 choux de Bruxelles
- Les sommités d'un chou chinois
- Graines de sésame
- De la sauce soja
- De la sauce teriyaki
- Vinaigre de riz
- Huile neutre
- 4 litres de bouillon

La préparation

1. Préparer le bouillon. Pour la recette :
https://www.rtb.be/tv/emission/detail_max-et-venus/actualites/article_un-bouillon-pour-ramen-pour-l-anniversaire-de-stromae?id=9860959&emissionId=11781
2. Coupez le tofu en morceaux et faites-les mariner dans de la sauce Teriyaki. A terme, le tofu doit être complètement imbibé de cette sauce ;
3. Lorsque le bouillon est à mi-cuisson (donc à +/- 30 minutes), retirez le pied des shiitake et déposez-les dans un saladier. Assaisonnez d'1 c à s de sauce huître, de vinaigre de riz et de sauce Teriyaki, mélangez bien et faites-les cuire dans une poêle huilée ;
4. Cuisez à l'anglaise les choux de Bruxelles préalablement nettoyés, c'est-à-dire à l'eau bouillante salée une quinzaine de minutes. Une fois cuits, plongez-les dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson et fixer leur couleur. Faites de même avec les fèves. Réservez ;
5. Coupez le lard en lanières épaisses et ajoutez-les dans la poêle avec les shiitake ;
6. Ôtez les pieds des pak-chois et ajoutez-les au bouillon 5 minutes quelques avant de dresser ;
7. Faites bouillir de l'eau non salée et plongez-y les nouilles. Egouttez et réservez ;
8. Cuisez les oeufs mollets en démarrant à froid de 5 à 6 minutes ;

9. Coupez en fines lamelles les sommités du chou chinois, détaillez les anji en 4 et débitez les oignons fanes en petits tronçons. Réservez ;
10. Plongez le tofu mariné dans le bouillon.

Le dressage d'une portion

1. Dressez des nouilles nature au centre d'un grand bol. Par-dessus déposez un œuf mollet et tout autour un chou pak-choi, du lard, des shiitakes, des champignons anji crus, des fèves edamame, de morceaux de choux de Bruxelles, de l'oignon fane, du chou chinois cru et du tofu mariné réchauffé dans le bouillon ;
2. Saupoudrez de graines de sésame torréfiées, d'un peu de sauce soja et terminez en versant du bouillon très chaud.

Bonne dégustation