

BOUILLON RAMEN AU PLANTAIN, ŒUF MARINÉ ET HERBES SAUVAGES



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Os de porc	1 kg
Huile de sésame grillé	2 c. à soupe
Poireau	1 pc
Gingembre frais	2 c. à soupe (râpé)
Shoyu	4 c. à soupe
Mirin	4 c. à soupe
Plantain majeur	30 pc (tiges et hampes florales)
eau	3 L
Nouilles japonaises	800 gr
Oeufs	12 pcs
Herbes sauvages	(chénopode, égopode, pissenlit,...)
sel et poivre	

Préparation

1. Dans une grande casserole, mettre 2 cuillère à soupe d'huile de sésame grillé et les os de porc. Chauffer à feu vif pour qu'ils colorent bien. Ajouter le poireau en morceaux de 1cm, le gingembre, les tiges et hampes florales de plantain et mélanger. Laisser suer quelques minutes puis ajouter le shoyu, le mirin et les 3 litres d'eau. Portez à ébullition, laisser mijoter 30 minutes à couvert. Filtrer le bouillon.
2. Cuire 6 minutes les œufs entiers dans l'eau bouillante. Les refroidir immédiatement. Après refroidissement, les écailler et les mariner dans du shoyu.
3. Laver les herbes sauvages, les blanchir deux minutes dans une eau bouillante légèrement salée. Les

4. Cuire les nouilles dans une grande quantité d'eau bouillante. Les égoutter et les réserver.

5. Dans des gros bols, disposer les nouilles, les herbes, l'œuf coupé en deux (rapidement pour que le jaune ne s'écoule pas), puis le bouillon. Servir bien chaud.
