

RAMEN SHOYU recette de Seonkyoung

Pour le bouillon (3 personnes)

- 1 kg d'Os de cou de porc (la recette originale se fait avec du porc, mais j'ai utilisé du bœuf - plat de côte et quelques os de bœuf)
- 1 morceaux de gingembre tranché (longueur de votre pouce)
- 3 caïeux d'ail, coupés en deux
- 1 gros poireau
- 30 gr de kombu (essuyez le kombu avec une serviette avant utilisation)
- 1 cube de bouillon de poulet
- environ 2L d'eau pour la finalisation du bouillon

Pour le Chashu

- 500 gr de poitrine de porc ou de fesse de porc
(j'ai sauté cette étape car j'ai utilisé le plat de côte)

Pour la tare (sauce)

- 125 ml de sauce de soja
- 60 ml de saké
- 60 ml de mirin
- gingembre tranché (longueur de votre pouce)
- 1 caïeu d'ail écrasée

Pour le bol à ramen

- 1 petite poignée de germes de soja par bol
- 1 portion de ramen
- 2 cébettes émincées
- 1 œuf à la coque coupé en deux
- 1 caïeu d'ail haché
- J'ai rajouté du radis émincé, du shiitaké émincé et quelques crevettes grillées

Lavez les os de cou de porc.

Portez à ébullition assez d'eau dans une cocotte et déposez délicatement les os de cou de porc dans l'eau bouillante et faites-les revenir pendant 5 à 8 minutes. De cette façon, nous pouvons nous débarrasser des fragments d'os et du sang mort dans l'os du cou de porc.

Quand l'eau recommence à bouillir, égouttez et jetez l'eau. Rincer les os de porc sous l'eau courante un à un.

Lavez rapidement la cocotte et mettez tous les os de porc propres dans la cocotte.

Rajoutez le gingembre tranché, l'ail, le poireau, le kombu, le cube de bouillon de poule et couvrir d'eau. Amenez à ébullition à feu vif, et faites-le bouillir pendant 15 minutes.

Pendant ces 15 minutes, écumez toutes les mousses et les salissures sales qui remontent à la surface en utilisant une écumoire. Ne remuez pas la soupe, écumez juste.

Maintenant, couvrir et réduire le feu à feu doux, puis laissez mijoter le bouillon pendant 1h30. Faites de votre mieux pour ne pas ouvrir le couvercle ni déranger la soupe, laissez faire la magie!

Après 1h30 de cuisson du bouillon, il est temps d'ajouter la poitrine de porc ou fesse de porc dans le bouillon pour le chashu. Cuire le porc jusqu'à ce qu'il soit tendre et bien cuit. Si votre viande de porc est un gros morceau, laissez mijoter 1 heure, sinon 45 mn suffiront.

Pendant ce temps, faisons la tare!

Mélangez tous les ingrédients pour la tare dans une casserole, portez à ébullition à feu vif, continuez à bouillir pendant 5 mn. Retirer du feu et laisser refroidir.

Lorsque la cuisson du porc chashu est terminée, éteignez le feu et retirez les morceaux de poitrine ou fesse de la casserole et versez 4 cuillères à soupe de tare uniformément sur le porc pour lui donner de la couleur. Couvrir et laisser refroidir.

Enlevez les légumes, le kombu et les os de porc du bouillon, puis filtrez le bouillon à l'aide d'un tamis. Remettre le bouillon sur le feu, il faut qu'il reste bien chaud pour la suite de la recette.

Coupez le porc chashu, maintenant refroidi, en fines tranches.

Faites bouillir de l'eau dans une casserole et faites blanchir les germes de soja pendant 2 mn, égouttez et réservez. Dans la même eau faites cuire les ramen d'après les indications sur le paquet.

Dans un grand bol, versez 1 ou 2 c à s de tare (selon le goût salé désiré), puis du bouillon chaud. Incorporez les ramen égouttés.

Garnir avec les pousses de soja, des tranches de chashu, les cébettes émincées, l'œuf et tous les autres ingrédients de votre choix. Râpez un caïeu d'ail sur les ramen. Servir immédiatement pendant qu'il est brûlant !