

LA RECETTE

SIGNATURE

LE RAMEN DE PORC



VOS INGRÉDIENTS pour 4 personnes

Pour les œufs et le porc mariné :

- Poitrine de porc entier désossé
- 800g mirin
- 400g sauce soja
- 200ml d'eau
- 4 oeufs

Pour le bouillon :

- carcasse de porc
- 1 oignon cébette
- 1 gousse d'ail
- 1 navet
- 1 cs de gingembre râpé
- 1 cs de sauce Ramen Paitan
- 1 cs de sauce Ramen Shoyu
- 1 cs d'huile de sésame
- 2 cs de sauce pimentée
- 1 cs de poudre hondashi
- 2 L d'eau

Pour le dressage :

- Graines de sésame
- Lamelles d'algues
- Naturomaki
- Oignon cébette
- 400gr de nouilles Ramen

ÉTAPE 1

Préparez la marinade qui va servir pour les œufs et la poitrine de porc. Pour cela, mettez dans une casserole le mirin, la sauce soja et l'eau. Faites réduire de moitié à feu moyen.

ÉTAPE 2

Roulez et attachez la poitrine de porc, la mettre dans un plat allant au four avec la moitié de la marinade. Cuire à 180° pendant 45 minutes.

ÉTAPE 3

Pendant ce temps, faites bouillir une casserole d'eau pour cuire les œufs. Une fois que l'eau est portée à ébullition, placez les œufs dans l'eau bouillante et les cuire pendant 6 minutes.

Les éplucher et les placer dans le reste de marinade. Ensuite, préparez le bouillon.

ÉTAPE 4

Pour préparer le bouillon, mettez tous les ingrédients ensemble : carcasse de porc, oignon, ail, navet, gingembre, sauce Ramen Paitan, sauce Ramen Shoyu, huile de sésame, sauce pimentée et hondashi. Ajoutez 2L d'eau et portez à ébullition. Ensuite, cuire à feu doux pendant 2 heures.

ÉTAPE 5

Préparer tous les ingrédients pour le dressage. Tamisez le bouillon pour ne garder que le jus. Préparez les nouilles comme indiqué sur l'emballage. Tranchez la poitrine de porc en fines lamelles. Coupez les oeufs mollets en deux.

ÉTAPE 6

Dressez les bols de Ramen avec les nouilles, le bouillon, 2 fines tranches de poitrine de porc, 1 oeuf mollet et ajoutez des graines de sésame, des lamelles d'algues du naturomaki et de l'oignon cébette.
Dégustez chaud !