Soupe ramen aux champignons et au porc

RECETTES – REPAS – SOUPES/POTAGES – VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 50 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Bouillon :

- 7 tasses de bouillon de poulet
- 1 tasse d’eau
- 1/4 tasse de sauce soya
- 1 1/2 c. table de vinaigre de riz
- 1/4 tasse de tahini
- 3 c. table de miso à la japonaise
- 1/2 c. table de gingembre frais, pelé et râpé
- 1 à 2 bâtons de citronnelle
- 1 c. table d’ail frais, haché

Garnitures de base :

- 1 c. table de beurre, non salé
- 2 à 3 tasses de champignons variés, tranchés
- Filet d’huile de sésame
- Sel et poivre
- 250 grammes de filet de porc, coupé en fines tranches
- 1/2 livre de nouilles de riz ou de nouilles ramen (ou plus, au goût)

Garnitures supplémentaires :

- épinards frais
- coriandre
- fèves germées
- oignons verts, ciselés
- graines de sésame
- oeufs mollets
- filet d’huile piquante

Préparation

1. Dans une grande casserole, mélanger tous les ingrédients du bouillon.
2. Porter à ébullition à feu vif et réduire le feu à médium.
3. Laisser mijoter 30-35 minutes.
4. Pendant ce temps, préparer vos garnitures.
5. Dans un poêlon, faire fondre le beurre.
6. Ajouter les champignons et laisser cuire quelques minutes jusqu’à ce que les champignons soient légèrement dorés. Réserver.
7. Dans un autre poêlon, faire chauffer un filet d’huile de sésame à feu moyen vif. Ajouter les tranches de porc. Saler et poivrer.
8. Cuire jusqu’à ce que le porc soit légèrement doré. Réserver.
9. Cuire les ramens ou les nouilles de riz. Réserver.
10. Préparer les autres garnitures. Réserver.
11. Monter votre soupe. Déposer des nouilles dans les bols, des feuilles d’épinards.
12. Si vous aimez votre soupe piquante, ajouter un petit filet d’huile épicée.
13. Verser votre bouillon sur les nouilles.
14. Ajouter le porc et les champignons ainsi que le reste des garnitures désirées.