Ramen tamago verde

Ingrédients pour 3-4 personnes :

- 3 grandes feuilles de pak choï
- 4-5 feuilles de chou vert
- 1 grosse poignée de Kimchi
- 4 tiges de ciboules fraîches
- 4 oeufs bio plein air
- Des nouilles soba (nouilles au sarasin en épicerie asiatique ou bio)
- 1 bouillon cube de légumes
- 1 cc de miso noir
- 1 CS de sauce soja
- 1 CS de vinaigre de riz
- Huile de sésame
- Ail et oignon semoule

Dans une marmite, versez 80cl d'eau, le bouillon cube, le miso et amenez à petite ébullition. Pendant ce temps, séparez la tige de la feuille du pak Choï (après les avoir nettoyé).

Coupez la tige en morceaux de 1cm (grosso modo). Ajoutez les tiges coupées dans le bouillon, l'ail et l'oignon.

Émincez grossièrement le chou vert en lamelles, et ajoutez-les aussi au bouillon.

Laissez cuire 10min à feu moyen.

Ajoutez les soba, et laissez cuire 5min (ou le temps indiqué sur le paquet).

Émincez les feuilles vertes du pak choï et réservez. Faites de même avec la ciboule et réservez séparément.

Dans une casserole un peu profonde, faites bouillir de l'eau.

Au bout de la cuisson, ajoutez les feuilles de pak choï réservées et coupez le feu sous la marmite.

Mettez les oeufs à cuire pendant 6min dans l’eau bouillante (à petite ébullition). Ils doivent être mollets (le jaune coulant).

Répartissez le bouillon au légumes et soba dans 4 larges bols.

Émincez du kimchi et posez-le sur une partie des légumes.

Écalez les oeufs délicatement et posez-les dans chaque bol. Versez un peu d’huile de sésame (et pourquoi pas quelques graines de sésame doré), ainsi que la ciboule.

Servez aussitôt !





Ici, j’ai servi 1 bol à la fois, j’ai donc fait un oeuf poché L’idée, c’est d’avoir un oeuf avec jaune encore coulant.

Bon appétit !!