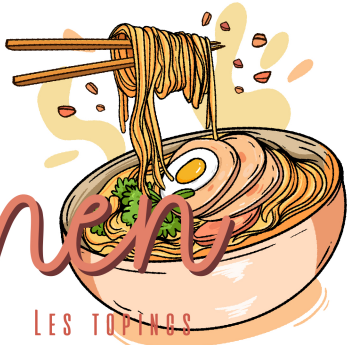


Ramen



LE BOUILLON

1 cuil. à café de pâte de Miso
1 cuil. à soupe de sauce soja
1 cuil. à café d'huile de sésame
1 cuil. à café de mirin
1 cuil. à café de mayonnaise
du fond de volaille, veau ou végétale
(selon ce que tu ajoutes aux ramens)

LES TOPINGS

1 portion de nouille à ramen
1 viande
(steak, tranche de rôti de porc, poulet pané)
1 œuf mollet
Feuille de ciboule
Graines de sésame grillées

PRÉPARATION

Faire bouillir de l'eau dans une casserole et ajouter le bouillon choisit.
environ 3 cuil. à café de fond pour 40 cL d'eau

Y ajouter les nouilles pour environ 3 minutes de cuisson.

Pendant qu'elles cuisent, mettre dans un bol à ramen (grand bol);
la pâte miso, la sauce soja, le mirin, l'huile de sésame, la mayonnaise
et une louchée de bouillon de cuisson des nouilles.

Bien mélanger en faisant des zigzags au fond du bol avec des
baguettes.

Ajouter les nouilles cuites dans le bol puis recouvrir avec le
bouillon de cuisson, un dernier mélange en douceur avec les
nouilles pour unifier le bouillon.

Poser les différents toppings sur la préparation et dégustez.

