

Bouillon de nouilles au sanglier Teriyaki

durée totale **210 min.** 60 min. temps de préparation 150 min. temps de cuisson 180 min. temps de repos

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour la viande :

1,5 kg de longe de sanglier,
coupée en portions de
150 g

500 ml Teriyaki Marinade
Kikkoman

150 ml d'huile végétale

Pour le bouillon :

100 g de gingembre, pelé,
haché grossièrement

5 gousses d'ail, pelées,
hachées grossièrement

3 anis étoilés

50 g de champignons shiitake
séchés

2 litres de fond de gibier

100 ml Sauce soja biologique de
fermentation naturelle
Kikkoman

Pour les ajouts au bouillon :

150 g de mini pak choi, coupés
en petits quartiers

150 g de champignons shiitake
frais, coupés en deux

100 g d'oignons rouges, très
finement émincés

600 g de nouilles de riz

150 g de champignons enoki

En supplément :

30 g de cresson de shiso

PRÉPARATION

Étape 1

Mélanger le sanglier avec la marinade Teriyaki Kikkoman et laisser mariner pendant au moins 2 à 3 heures (idéalement toute la nuit). Avant de servir, saisir les morceaux de viande dans de l'huile végétale pendant 3 à 4 minutes de tous les côtés. Cuire ensuite au four à 180 °C (chaleur tournante) pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que la viande soit à point. Laisser reposer brièvement, puis trancher finement.

Étape 2

Ajouter le gingembre, l'ail, l'anis étoilé et les champignons séchés au bouillon. Porter à ébullition et laisser mijoter à feu doux pendant 2 à 3 heures. Filtrer ensuite.

Étape 3

Blanchir le pak choi et les champignons shiitake.

Étape 4

Cuire les nouilles selon les instructions sur l'emballage et les répartir dans des bols. Répartir le reste du bouillon, y compris les champignons enoki, autour des nouilles.

Étape 5

Ajouter les tranches de sanglier dans les bols et verser le bouillon chaud. Terminer avec le cresson de shiso et servir.