

# Ramen au jambon et œufs marinés

durée totale **200 min.** 80 min. temps de préparation 120 min. temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):  
**1.640 kJ / 387 kcal**

Matières grasses: **10 g** Protéines: **23,8 g**  
Glucides: **50 g**

## INGRÉDIENTS

4 portions

**Pour le concentré de bouillon pour ramen (env. 6 parts) :**

**200 ml** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman  
**3** tomates séchées  
**4,5 pièce** champignons séchés (cèpes, champignons de Paris, shiitakés)  
**1** gousse d'ail  
**1** petit morceau de poireau (env. 3 cm)  
**1** petit morceau de gingembre (env. 1 cm)  
**1 càs** fond de veau  
**4 càs** sucre  
**1 pincées** poivre noir du moulin

**Pour les œufs marinés :**

**2** œufs  
**2 càs** bouillon de volaille  
**1,5 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman  
**1 càs** sucre

**Pour la soupe ramen :**

**200 g** nouilles ramen  
**16 càs** concentré de bouillon pour ramen  
**1,4 litre** de votre bouillon chaud préféré  
**1** oignon nouveau  
**120 g** jambon en tranches  
**4 càs** oignons frits  
**8** petits morceaux de feuilles de nori

## PRÉPARATION

### Étape 1

Pour le concentré de bouillon pour ramen, faire mariner les tomates et les champignons une nuit dans la sauce soja.

### Étape 2

Éplucher l'ail et le hacher finement. Laver le morceau de poireau et le couper en fines rondelles.

### Étape 3

Éplucher le gingembre, le couper en tranches, porter à ébullition avec l'ail, le poireau, le bouillon de viande instantané, le sucre, le poivre et le mélange à base de sauce soja.

### Étape 4

Retirer du feu le concentré de bouillon pour ramen, laisser refroidir et passer au tamis.

### Étape 5

Pour les œufs marinés, faire cuire les œufs selon son goût et les écaler. Porter à ébullition le bouillon de poule et la sauce soja avec le sucre, verser dans un sac congélation avec les œufs, enlever l'air par pression et laisser mariner 1-2 heures.

### Étape 6

Pour la soupe de ramen, préparer les nouilles comme indiqué sur l'emballage. Verser 3 ½-4 c. à

Poivre blanc du moulin

soupe de concentré de bouillon pour ramen dans quatre bols Donburi et ajouter 350 ml de bouillon chaud. Bien égoutter les nouilles et les incorporer à la soupe.

### **Étape 7**

Couper l'oignon en fines rondelles. Couper les œufs en deux. Ajouter le jambon à la soupe avec les œufs marinés et les oignons frits et décorer avec les oignons de printemps et les feuilles de nori. Poivrer selon son goût et servir.