

Ramen de Céré'Sun[®] aux légumes d'hiver

La France et le Japon réunis dans un même plat aux douces notes asiatiques.


Le Ramen, traditionnellement enraciné dans la tradition culinaire Japonaise est une association de bouillon, nouilles, légumes, oeufs offrant un plat complet, chaud et délicatement parfumé.

Nous revisitons le Ramen en utilisant notre Céré'Sun[®] comme féculent. A déguster sans modération !



Ingrédients

Nombre de portions :

 10 portions

- 400 g sec de Céré'Sun[®]Bio de France
- 200 g de poireaux
- 300 g de champignons frais
- 200 g de carottes
- 100 g de pak choï
- 2 oignons
- Ciboule et ciboulette
- Bouillon de légumes
- Sel/Poivre

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Préparer tous les légumes : émincer les champignons, les oignons, le poireau. Râper les carottes et couper finement le pak choï.
- 2 Monter à ébullition de l'eau salée. Réhydrater les céréales, puis, blanchir tous les légumes 3 minutes.
- 3 Dresser dans un grand bol, les légumes blanchis et le mélange de céréales.
- 4 Utiliser l'eau de cuisson des légumes, réduire et corser. Verser une partie du bouillon obtenu sur le mélange céréales-légumes.
- 5 En surface, parsemer de ciboule et ciboulette fraîchement ciselée. Déguster bien chaud !

L'astuce du chef

Pour typer le plat : utiliser un bouillon Dashi, ou, relever la recette actuelle avec une once de sauce Nuoc-mam!