

Ramen de boeuf aux nouilles udon

Difficulté : Facile

Préparation : 1 h / Repos : 2 h pour les Udon

Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 3 personnes :

Nouilles udon (fraîche ou pas)

2 rumsteack

3 oeufs

2 carottes râpées

Chou blanc (a défaut de pak choi ou chou chinois)

4 cuil à soupe de sauce soja salée

1 cube de bouillon de bœuf

Ail

Gingembre

Ingrédients pour les nouilles Udon :

200 g de farine

10 cl d'eau

5 g de sel

Fécule de maïs

Préparation des nouilles Udon :

Diluez le sel dans un verre d'eau.

Versez la farine dans un saladier ainsi que l'eau salée, mélangez énergiquement afin d'obtenir un genre crumble.

Agglomérez ensuite l'ensemble à la main.

Disposez la pâte obtenue dans un sac congélation légèrement fariné, pétrissez celle ci en la pressant à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Lorsque la pâte atteint la longueur du sac, repliez la sur 1/3 de chaque côté et replacez la dans le sac dans sa longueur.

Répétez l'opération 6 à 7 fois.

Formez ensuite une boule, la replacer dans le sac et laisser reposer au minimum 2h.

Faites cuire les oeufs comme pour des oeufs mollets

Faites bouillir 800 ml de bouillon bouillon avec 4 cuil à soupe de sauce soja, de l'ail et du gingembre frais râpé.

Coupez les steak en fines lamelles.
Réservez au frais.

Epluchez et râpez les carottes.
Coupez le chou et faites de fines lamelles.
Plongez les quelques minutes dans une eau salée bouillante
afin de cuire les carottes et blanchir le chou.

Mettez un peu de farine sur votre plan de travail, ainsi que la pâte,
étalez celle-ci afin d'obtenir une épaisseur de 2 à 3 mm.

Saupoudrez de fécule de maïs, bien étaler sur toute la surface,
repliez sur 1/3 vers l'avant, étalez de nouveau la fécule et repliez
sur le dernier tiers vers l'arrière.

Découpez au couteau des lanières de 3 mm d'épaisseur environ.

Séparez les lanières et formez des parts.

Dans une casserole portez l'eau à ébullition, déposez les nouilles
et faites les cuire 10 à 15 min environ. Retirez les, égouttez les,
rincez les à l'eau froide pendant 20 secondes et les replonger dans
l'eau bouillante 20 secondes.

Déposez les nouilles dans des assiettes creuses ou bols,
ajoutez les légumes et quelques lamelles de viande.

Versez 2 à 3 petites louches de bouillon sur la viande et les légumes.

Ecalez les oeufs, coupez les en deux et déposez les sur chaque assiette ou bol

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!