

Ramen alsacien au munster (ramenküche)

🍴 4 portions · ⌚ prep. 1h30m

🌾 gluten 🥚 œufs 🥛 lait

Recette fusionnant les saveurs du munster alsacien avec la technique du ramen japonais.

France / Alsace / Asie / Japon

INGRÉDIENTS

□ oignons	4	□ noix de muscade	1 ml
□ beurre	30 g	□ munster AOP	300 g
□ huile neutre	15 ml	□ crème liquide entière	200 ml
□ lardons fumés	200 g	□ poivre noir	2 ml
□ bouillon de volaille	1 l	□ œufs	4
□ vin blanc d'Alsace	100 ml	□ nouilles ramen fraîches ou sèches	400 g
□ graines de carvi	5 ml	□ ciboulette ciselée	60 ml

PRÉPARATION

1. Émincer finement *oignons*. Dans une grande poêle, faire fondre *beurre* et ajouter *huile neutre*. Cuire les oignons à feu moyen-doux en remuant régulièrement jusqu'à obtenir une belle caramélisation dorée 30 minutes.
2. Dans une poêle séparée, faire revenir *lardons fumés* jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants 6 minutes. Égoutter sur du papier absorbant. Réserver.
3. Dans une *casserole*, porter *bouillon de volaille* à frémissements. Ajouter *vin blanc d'Alsace*, *graines de carvi* et *noix de muscade*. Couper *munster AOP* en petits morceaux (retirer la croûte si elle est trop épaisse). Baisser le feu et incorporer progressivement le fromage en remuant jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu 10 minutes. Ajouter *crème liquide entière* et mélanger. Assaisonner avec *poivre noir*.
4. Porter une casserole d'eau à ébullition. Cuire *œufs* pendant 6 minutes 30 secondes. Plonger dans l'eau glacée puis écaler délicatement.
5. Cuire *nouilles ramen fraîches ou sèches* dans une grande casserole d'eau bouillante salée selon les instructions 3 minutes. Égoutter.
6. Répartir les nouilles dans 4 bols. Verser généreusement le bouillon crémeux au munster. Garnir avec les oignons caramélisés, les lardons fumés croustillants, et un œuf mollet coupé en deux. Parsemer de

ciboulette ciselée et d'une pincée de graines de carvi. Servir immédiatement.

experimental