

Ramen alsacien au raifort

🍴 4 portions · ⌚ prep. 2h30m

🌾 gluten 🥚 œufs 🥛 lait 🧀 moutarde

Recette fusionnant les saveurs du bœuf au raifort alsacien avec la technique du ramen japonais.

France / Alsace / Asie / Japon

INGRÉDIENTS

☐ plat de côtes de bœuf ou paleron	800 g	☐ raifort frais râpé	80 g
☐ bouillon de bœuf	1 1/2 l	☐ crème fraîche épaisse	150 ml
☐ oignons	2	☐ vinaigre de vin blanc	30 ml
☐ carottes	2	☐ moutarde de Dijon	15 ml
☐ poireaux	1	☐ œufs	4
☐ céleri branche	2	☐ radis roses	8
☐ gousses d'ail	3	☐ nouilles ramen fraîches ou sèches	400 g
☐ bouquet garni	1	☐ ciboulette ciselée	60 ml
☐ baies de poivre noir	8		

PRÉPARATION

1. Dans une *grande marmite*, mettre *plat de côtes de bœuf ou paleron* avec *bouillon de bœuf*. Ajouter *oignons* coupés en deux, *carottes* en tronçons, *poireaux* émincé, *céleri branche* coupé, *gousses d'ail* écrasées, *bouquet garni* et *baies de poivre noir*. Porter à ébullition en écumant régulièrement, puis laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que la viande soit très tendre *2 heures*.
2. Dans un bol, mélanger *raifort frais râpé* avec *crème fraîche épaisse*, *vinaigre de vin blanc* et *moutarde de Dijon*. Assaisonner avec sel. Réserver au frais jusqu'au service.
3. Porter une casserole d'eau à ébullition. Cuire *œufs* pendant exactement *6 minutes30 secondes*. Plonger immédiatement dans l'eau glacée, puis écaler délicatement.
4. Émincer finement *radis roses*. Réserver dans l'eau froide pour qu'ils restent croquants. Égoutter avant le service.
5. Retirer le bœuf du bouillon. Laisser tiédir légèrement puis émincer finement. Filtrer le bouillon, rectifier l'assaisonnement avec sel. Garder au chaud.
6. Cuire *nouilles ramen fraîches ou sèches* dans une casserole d'eau bouillante salée selon les instructions du paquet *3 minutes*. Égoutter.

7. Répartir les nouilles dans 4 bols profonds. Disposer généreusement le bœuf émincé. Verser le bouillon chaud. Ajouter un œuf mollet coupé en deux, les radis égouttés. Déposer une belle cuillère de sauce au raifort sur le côté. Parsemer de *ciboulette ciselée*. Servir immédiatement en mélangeant la sauce au raifort selon le goût de chacun.
-

experimental