

Ramen alsacien inspirée de la choucroute

🍴 4 portions · ⌚ prep. 2h

🌾 gluten 🥚 œufs 🧀 moutarde 🌬 sulfites

Recette fusionnant les saveurs de la choucroute alsacienne avec la technique du ramen japonais.

France / Alsace / Asie / Japon

INGRÉDIENTS

□ oignons	2	□ œufs	4
□ huile neutre	30 ml	□ lardons fumés	200 g
□ gousses d'ail	3	□ choucroute crue	300 g
□ baies de genièvre	6	□ nouilles ramen fraîches ou sèches	400 g
□ riesling d'Alsace	200 ml	□ moutarde à l'ancienne	30 ml
□ bouillon de porc ou volaille	1 1/2 l	□ ciboulette ciselée	60 ml
□ échine de porc	600 g		

PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole, faire revenir *oignons* émincés dans *huile neutre*. Ajouter *gousses d'ail* écrasées, *baies de genièvre*, puis verser *riesling d'Alsace* et *bouillon de porc ou volaille*. Porter à ébullition puis laisser mijoter à feu doux *40 minutes*.
2. Ajouter *échine de porc* dans le bouillon et cuire jusqu'à ce que la viande soit tendre *60 minutes*. Retirer, laisser tiédir légèrement puis émincer.
3. Porter une casserole d'eau à ébullition. Cuire *œufs* pendant exactement *6 minutes 30 secondes*. Plonger immédiatement dans l'eau glacée, puis écaler.
4. Dans une poêle, faire revenir *lardons fumés* jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Réserver. Dans la même poêle, faire revenir *choucroute crue* rincée et essorée pendant quelques minutes pour l'attendrir légèrement *5 minutes*.
5. Cuire *nouilles ramen fraîches ou sèches* selon les instructions du paquet dans une casserole d'eau bouillante salée *3 minutes*. Égoutter.
6. Filtrer le bouillon et rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre. Répartir les nouilles dans 4 bols. Verser le bouillon chaud. Disposer harmonieusement le porc émincé, les lardons fumés, la choucroute, et un œuf mollet coupé en deux. Ajouter une touche de *moutarde à l'ancienne* sur le porc et parsemer de *ciboulette ciselée*.

experimental