

Ramen alsacien inspirée du baeckeoffe

🍴 4 portions · ⌚ prep. 5h

🌾 gluten 🍷 sulfites

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

France / Alsace / Asie / Japon

INGRÉDIENTS

□ épaule de porc	300 g	□ carottes	2
□ épaule d'agneau	200 g	□ navets	2
□ bœuf à braiser	200 g	□ pommes de terre	2
□ vin blanc d'Alsace (Sylvaner ou Pinot Blanc)	400 ml	□ poireaux	2
□ oignons	2	□ huile	30 ml
□ gousses d'ail	4	□ bouillon de bœuf	1 1/5 l
□ bouquet garni (thym, laurier, persil)	1	□ nouilles ramen fraîches ou sèches	400 g
□ baies de genièvre	5	□ persil frais ciselé	60 ml

PRÉPARATION

1. Couper *épaule de porc*, *épaule d'agneau* et *bœuf à braiser* en cubes de 3-4 cm. Dans un grand récipient, mélanger les viandes avec *vin blanc d'Alsace (Sylvaner ou Pinot Blanc)*, *oignons* émincés, *gousses d'ail* écrasées, *bouquet garni (thym, laurier, persil)* et *baies de genièvre*. Couvrir et réfrigérer 4 heures.
2. Éplucher et couper *carottes* et *navets* en rondelles. Couper *pommes de terre* en petits dés (1 cm). Émincer *poireaux* en tronçons.
3. Égoutter les viandes (conserver la marinade). Dans une *cocotte* avec *huile*, faire dorer les viandes par petites quantités 10 minutes. Réserver.
4. Dans la même *cocotte*, ajouter tous les légumes et faire revenir 5 minutes. Remettre les viandes, verser la marinade filtrée et *bouillon de bœuf*. Assaisonner avec sel et poivre. Porter à ébullition puis couvrir et laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que les viandes soient tendres 2 heures.
5. Environ 5 minutes avant de servir, cuire *nouilles ramen fraîches ou sèches* dans une casserole d'eau bouillante salée selon les instructions du paquet 3 minutes. Égoutter.

6. Répartir les nouilles dans 4 bols profonds. Disposer généreusement les trois viandes et les légumes sur les nouilles. Verser le bouillon bien chaud. Parsemer de *persil frais ciselé* et servir immédiatement.
-

experimental