

Kitsune Udon

 umamiandvegan.fr/kitsune-udon/

Recette pour 2 Personnes

Ingrédients :

- 20 cl de Kaeshi
 - 10 cl de Mirin
 - 80 g de sucre complet
 - 30 cl de sauce soja « Médium »
- 60 cl de bouillon Dashi
 - 7 g d'algues Kombu
 - 3 Shiitakés déshydratés
 - 70 cl d'eau
- 60 g de poireau
- 2 ciboules
- 3 Shiitakés déshydratés + 24 cl d'eau chaude
- 300 g à 400 g de pâtes Udon précuites
- 100 g d'Aburaage
- 2 pincées de Shichimi Togarashi ou équivalent

Préparation :

1. Préparer le Dashi la veille : frotter le kombu avec un sopalin sec, le mettre dans un récipient avec les 3 Shiitakés et y ajouter 70 cl d'eau froide. Placer au réfrigérateur toute la nuit (ou à défaut, 5h)
2. Le lendemain, faire tremper les 3 Shiitakés secs restant dans l'eau chaude pendant 20 min environ.
3. Pour le Dashi : Enlever les champignons du bouillon et placer le reste dans une casserole à feu moyen. Cuire 10 min environ tout en écumant au fur et à mesure. Couper le feu avant le début de l'ébullition, retirer l'algue et filtrer le bouillon à l'aide d'un sopalin.
4. Pour le Kaeshi : verser le Mirin dans une petite casserole et cuire à feu moyen-vif pendant 3 à 5 min tout en remuant, jusqu'à évaporation des vapeurs d'alcool.
5. Baisser à feu moyen, ajouter le sucre et cuire tout en remuant jusqu'à dissolution du sucre, ceci est assez rapide.
6. Remonter à feu moyen-vif et ajouter la sauce soja. Cuire 5 min SANS remuer jusqu'à l'apparition d'une mousse brune sur le dessus, retirer du feu.
7. Couper les poireaux et la ciboule en rondelles de 0,5 cm
8. Égoutter les Shiitakés tout en conservant l'eau de trempage. Récupérer aussi les Shiitakés du bouillon Dashi et émincer le tout en fines lamelles.

9. Mélanger 60 cl de Dashi, 20 cl de Kaeshi et 24 cl d'eau de trempage des Shiitakés dans une casserole. Ajouter les poireaux, la ciboule et les Shiitakés. Cuire à feu moyen-vif pendant 10 min
10. Pendant ce temps, faire cuire les pâtes Udon selon les instructions du paquet (généralement 3 min dans l'eau bouillante).
11. Couper les Aburaage en deux. Au dernier moment, les mettre dans une passoire et y faire couler un filet d'eau bouillante pendant 10 secondes afin de retirer l'odeur d'huile et de les réchauffer.
12. Poser les pâtes Udon dans 2 bols, y ajouter le bouillon, les légumes, l'Aburaage et rajouter sur chaque bol une pincée de Shichimi Togarashi selon votre goût.

C'est prêt ! Itadakimasu !

Astuces :

Conserver l'algue Kombu du bouillon Dashi au réfrigérateur dans une boîte fermée hermétiquement afin de la recycler dans d'autres recettes (ex : Shio Kombu)