

# Ramen froid d'Été

---

 [umamiandvegan.fr/ramen-froid/](https://umamiandvegan.fr/ramen-froid/)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson (la veille) : 2h

*Recette pour 2 personnes*

## Ingrédients :

---

2 nids de nouilles de blé (40 g de nouilles sèches chacune)

## Bouillon :

---

- 1/2 oignon jaune
- 4 gousses d'ail
- 1,5 cuil. à soupe (1,5 tbsp) d'huile d'olive
- 2 branches de céleri
- 1 carotte
- 1/2 pomme
- 4 Shiitake déshydratés
- 10 g Kombu
- 1,5 L d'eau
- 45 g de Miso Shinshu

## Assaisonnement :

---

- 4 cuil. à soupe de crème de basilic maison
  - 20 g de basilic (avec tiges, 15 g juste les feuilles)
  - 4 cuil. à soupe (4 tbsp) de crème de soja lactofermenté
  - 1/4 cuil. à café (1/4 tsp) d'origan
  - une pincée de sel
- 4 cuil. à café (2/3 tbsp) de vinaigre balsamique
- 4 cuil. à café (2/3 tbsp) d'huile de sésame

## Toppings :

---

- 1 branche de céleri
- Maïs
- 1 Oignon blanc
- 1/2 pomme
- Algues Nori (décoration optionnelle)

## Préparation :

---

- 
1. Couper l'oignon en deux. Garder les épluchures du demi-oignon et l'émincer grossièrement (0,5 cm). Couper les gousses d'ail en deux en gardant la peau.
  2. Faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen dans une marmite ou une casserole. Une fois chaude, y jeter les oignons, les épluchures et l'ail. Les faire revenir pendant 5 à 7 min.
  3. Pendant ce temps, émincer grossièrement le céleri, éplucher la carotte et là couper en gros morceaux ainsi que la demi-pomme.
  4. Les mettre dans la marmite/casserole, mélanger et cuire 5 à 7 min de nouveau.
  5. Frotter le kombu avec un sopalin sec. Ajouter les Shiitake, le Kombu, l'eau, le Miso et mettre sur feu vif. Une fois à ébullition, baisser le feu sur moyen-doux, couvrir et laisser cuire 2h.
  6. Filtrer le bouillon à l'aide d'une passoire dur de préférence puis écraser la préparation avec un ustensile solide (type louche) pour en tirer tout le jus. Jeter les légumes écrasés puis filtrer de nouveau pour enlever toutes les impuretés. Laisser refroidir le bouillon à l'air libre avant de le placer au frigo pour toute la nuit ou journée.
  7. Une fois le bouillon froid, enlever toutes les tiges du basilic, ciseler les feuilles grossièrement et les mixer avec la crème de soja lactofermenté, le sel et l'origan.
  8. Pour les toppings, émincer la branche céleri en morceaux de 0.5 cm. Couper en sifflet l'oignon blanc. Couper la demi-pomme restante en deux puis, en fines tranches.
  9. Faire cuire les nouilles selon indication sur le paquet puis les rincer à l'eau froide pour bien les refroidir.
  10. Dans chaque bol, mettre 2 cuil. à soupe (2 tbsp) de crème de basilic, 2 cuil. à café (2 tsp) de vinaigre balsamique et 2 cuil. à café (2 tsp) d'huile de sésame. Y ajouter le bouillon, mélanger légèrement, ajouter les pâtes puis re mélanger légèrement pour bien imprégner les pâtes. Ajouter le céleri, l'oignon blanc, la pomme et le maïs. Et en option, couper l'algue Nori en carrés pour venir en placer sur le bord du bol en guise de décoration.

***C'est prêt ! Itadakimasu !***

### **Astuces :**

---

Le bouillon peut se garder plusieurs jours au frigo sans problème. Vous pourrez donc faire le bouillon en avance, c'est la partie la plus longue de la recette.