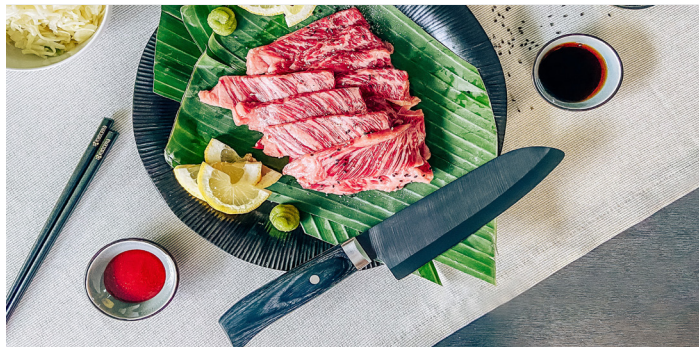


BOUILLON DE FONDUE JAPONAISE

CARNET DE RECETTES |
DECEMBRE 22



6 Personnes

●○○ Difficulté

€€€ Budget

30 min Temps

LES INGRÉDIENTS

- ▶ 200 gr de champignons noirs déshydratés
- ▶ 300 gr de Udon (nouilles japonaises)
- ▶ 2 cuillères à soupe de nuoc mam
- ▶ 3 cubes de bouillon asiatique de légumes
- ▶ 2 cuillères à soupe de sauce soja
- ▶ 2 cuillères à soupe d'huile de sésame
- ▶ 150 ml de lait de coco
- ▶ 700 gr de viande
- ▶ 1 chou chinois

LA RECETTE

1. Dans une casserole, faites chauffer 3 litres d'eau avec les cubes de bouillon.
2. Lorsque les cubes sont dissous, incorporez le lait de coco, le nuoc mam, la sauce soja et l'huile de sésame.
3. Laissez cuire à petit bouillon pendant 20 minutes.
4. Remuez régulièrement.
5. Transvasez votre bouillon dans l'ustensile chauffant que vous utiliserez à table.
6. 10 minutes avant de passer à table, placez le chou chinois dans le bouillon, préalablement émincé avec le santoku Japan Kyocera, ainsi que les champignons noirs.
7. Découpez la viande en fines lamelles, toujours avec le santoku Japan Kyocera.
8. Passez à table et faites revenir tous vos ingrédients dans le bouillon.
9. Dégustez !

VOS USTENSILES

- ▶ **1 grand couteau santoku Japan Kyocera** à lame en céramique de 16 cm, gage de qualité, aiguisée à la main, ultra tranchante et à la précision hors norme



Pour accompagner ce succulent plat traditionnel japonais, privilégiez un thé matcha pour son côté antioxydant et très stimulant.