



LA COUPELLE Ø 11,5 CM

En porcelaine

Réf. 573851

Existe :

- La coupelle rectangulaire 15 x 10 cm : 4€99
- L'assiette creuse Ø 18,5 cm : 5€99
- La coupelle Ø 15 cm : 5€99
- Le bol à nouilles Ø 16 cm + 2 baguettes : 9€99

3€⁹⁹



À PARTIR DE

3€⁵⁰

FOIRE SAVEURS DU MONDE

Exemple : Le couteau japonais en inox lame 11 cm

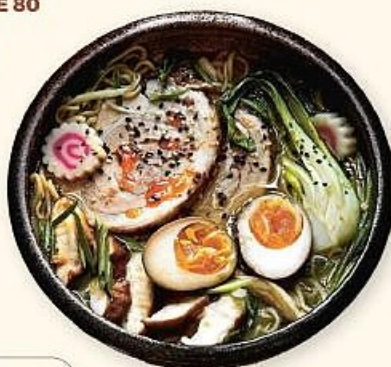
Réf. 467452

D'autres produits disponibles dans le box (voir prix en magasin)

TONKOTSU RAMEN

RECETTE À RETROUVER PAGE 80
DANS LE LIVRE RAMENS,
ÉDITION HACHETTE CUISINE

- PRÉPARATION : 15 min
- CUISSON : 10 min



8 tranches
de porc
chashu



2 petits
choux bok
choys



400 g
de nouilles
ramen

1,5 L de bouillon tonkotsu, 4 cuil à soupe de miso ou de miso tare, 4 oeufs marinés, Des pickles de champignons, 8 tranches de narutomaki, Le vert de 1 cébette tranché en biais, 1 cuil à soupe d'huile au goût neutre, 4 cuil à soupe de chili oil, 2 cuil à soupe de furikake au sésame

1. Versez le bouillon dans une casserole et réchauffez-le doucement. Ajoutez le miso ou le miso tare et fouettez pour bien l'incorporer.
2. Nettoyez les choux et tranchez-les en 2 ou en 4, selon leur taille, dans le sens de la longueur. Placez-les dans un panier vapeur et cuisez-les 7 à 8 min au-dessus du bouillon.
3. Pendant ce temps, poêlez les tranches de porc 2 min de chaque côté, dans l'huile.
4. Faites cuire les nouilles dans de l'eau bouillante. Égouttez-les, rincez-les et répartissez-les dans 4 bols.
5. Garnissez avec les tranches de porc, les oeufs coupés en deux, les morceaux de chou, les champignons, des tranches de narutomaki, le vert de cébette ciselé, et versez le bouillon chaud.
6. Finissez avec un peu de chili oil et de furikake.



LE LIVRE

12€

RAMENS

Keda Black

Réf. 365638

60 recettes pour toutes vos envies.