

La Fondue façon Ramen (pour 4 personnes)

Cette délicieuse création d'inspiration asiatique allie tout le plaisir d'un repas fondue traditionnel avec une explosion de saveurs et de textures aventureuses... le tout, en quelques minutes seulement! Réinventez la recette en sélectionnant différentes saveurs de ramens. Pour une expérience encore plus authentique, couronnez votre création d'un œuf mollet!

Ingrédients

Bouillon asiatique

- Sachet de bouillon déshydraté de 7 paquets de ramens de 120 grammes (nous avons choisi la saveur Kimchi)
- 6 x 0,9L de bouillon de poulet faible en sodium
- 1,5 pouce de gingembre frais en lamelles de 1 mm
- 5 oignons verts émincés sur toute la longueur
- ¼ tasse de sauce soya
- 1 ½ c. à table d'huile de sésame

Mayo semi-épicée à l'orientale

- 1 tasse de mayonnaise du commerce
- 2 c. à thé de gochujang (ou de Sriracha)
- 2 c. à thé de sauce aux huîtres
- Graines de sésame bicolore (optionnel)

Garnitures suggérées

1 kg de boulettes de viande surgelées asiatiques ou du commerce, au choix, 2 paquets de nouilles « ramen » déshydratées, 1 casseau de champignons shiitake, enoki ou de Paris, 1 poivron rouge en lanières, feuilles de 12 bébé bok choi bien lavées, autres légumes asiatique au goût (ex. : racine de lotus, gailan, daikon...)

Préparation

- 1- Dans un grand chaudron, combiner tous les ingrédients du bouillon et amener à ébullition. Faire mijoter 5 minutes. Au moment voulu, transvider dans la sauce dans votre Fondissimo et utiliser selon les directives.
- 2- Dans un bol, combiner la mayonnaise et les deux sauces, bien mélanger et garnir de graines de sésame, si désiré.
- 3- Dans un grand plat de service, disposer les garnitures à tremper. Casser les ramens en plus petits morceaux.

Quelques astuces

- 1- Comme les nouilles « ramen » absorbent beaucoup de bouillon, cette recette prévoit une quantité excédentaire à rajouter dans votre Fondussimo en cours de repas.
- 2- Disposer une grande assiette au centre de la table afin d'y déposer les garnitures cuites et égouttées.
- 3- Pour un ramen « soupe », servir les garnitures dans un bol, puis ajouter une petite quantité de bouillon.