



Ramen au Saucisson vaudois IGP

Ingrédients




 4 pers.  60'

- 1 Saucisson vaudois IGP
- 2 Portions de nouilles ramen
- 1L Bouillon de volaille ou de légumes
- 2 Carottes
- 1 Botte d'oignons nouveaux
- 2 Œufs
- 1 Gousse d'ail
- + Sauce soja

Préparation

- 1 Cuire le Saucisson vaudois IGP dans une eau maintenue à maximum 75°C (sans ébullition) pendant environ 50 minutes, puis le laisser reposer sur le côté.
- 2 Émincer les oignons nouveaux, tailler les carottes en julienne et cuire les œufs pendant 6 minutes pour obtenir des œufs mollets.
- 3 Préparer un bouillon en faisant revenir l'ail, ajouter le bouillon et la sauce soja, puis incorporer les carottes pour les cuire directement dans le bouillon.
- 4 Une fois le bouillon prêt, cuire les nouilles ramen directement à l'intérieur, puis les laisser s'imprégner des saveurs et ajuster l'assaisonnement si nécessaire.
- 5 Dresser les bols en répartissant les nouilles, verser le bouillon chaud avec les carottes, ajouter le Saucisson vaudois IGP en rondelles, puis déposer l'œuf mollet et les oignons nouveaux.

Les conseils du pro :

-  Laissez reposer le saucisson vaudois IGP sur la planche à découper quelques minutes avant de le trancher.
-  Avant de découper la première tranche, piquez le boyau avec la pointe du couteau du côté de la planche, histoire de détendre la pression.
-  Le saucisson ou le boutefas destinés à être mangés froids seront mis à refroidir de préférence dans leur eau de cuisson.

