

Udon au curry japonais



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Udon (Nouilles japonaises)	~
0.075	Maïzena express en boîte 1 kg MAIZENA	0039909
0.05	Farine de blé Bio T65 en sac 1 KG SOUFFLET	0089396
0.02	Curry Japonais en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0202220
0.375	Eau	~
2 sachets	Bouillon Dashi en sachet 60 g ARIAKE	0180932
0.15	Mirin	~
0.2	Sauce soja en bouteille 900 ml YAMATO	0247321
0.03	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
0.5	Poitrine de porc en lamelles	~
7 pièces	Ciboule ou oignon nouveau	~
10 pièces	Oeuf frais	~
10 pièces	Gambas	~
0.025	Huile de pépins de raisin en bouteille 1 L HUILERIE GID	0023412
PM	Graine de sésame au curry en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0287087
PM	Coriandre fraîche	~

Étapes de préparation

1

Faire cuire les œufs durs. Les refroidir. Les rouler pour briser la coquille, mais ne

- 1 pas les écaler. Puis, les placer dans un sac de congélation en versant la moitié de la sauce soja directement sur les œufs. Fermer le sac en éliminant le maximum d'air. Réserver au frais pendant le reste des préparations.
- 2 Préparer la garniture du curry en commençant par couper la ciboule ou l'oignon nouveau en sifflet de 5 mm. En décortiquant les queues des gambas et en détaillant les lamelles de poitrine de porc.
- 3 Dans un bol, mélanger la farine, la fécule et le curry japonais, puis ajouter l'eau petit à petit, pour limiter l'apparition de grumeaux.
- 4 Faire chauffer l'huile dans un grand faitout et y faire revenir la ciboule et la poitrine de porc pendant 2 à 3 minutes.
- 5 Ajouter les 3/4 du bouillon dashi reconstitué (2 L d'eau bouillante pour un sachet et à frémissement 10 minutes).
- 6 Porter à ébullition et ajouter le mirin, l'autre moitié de la sauce soja et le sucre. Laisser mijoter au moins 2 minutes, avant d'y jeter les gambas. Couvrir et réserver au chaud.
- 7 Faire cuire les udons, dans un grand volume d'eau bouillante pendant 14 minutes. Les refroidir et bien les égoutter.
- 8 Retirer les gambas cuites dans le bouillon et y verser la préparation au curry. Remuer vigoureusement sur feu doux jusqu'à épaississement.
- 9 Dresser les nouilles dans des bols de service. Verser une belle portion du curry. Ajouter les gambas et les œufs durs écalés et coupés en deux.
- 10 Finir avec les graines de sésame au curry et une peluche d'herbes fraîches (coriandre). Servir bien chaud.