

Les ramen de Hakata

Recette de la cheffe Nathalie Solliard

Recette du tonkotsu

Commencer par préparer votre chāshū le premier jour, puis votre bouillon le lendemain.

Pour 3,5 litres de tonkotsu (environ 10 bols de rāmen):

13 litres d'eau

3 kilos d'os de porc tranchés ; fémur, pied ou autres os disponibles ; vertèbres, côtes, omoplates, couenne (ou 2,5 kilos d'os de porc et 500 gr de carcasse de poulet entière). Pour un bouillon plus léger, utiliser une majorité d'os de porc et un peu d'os de poulet.

1 morceau de couenne de porc

1 gros oignon jaune

Quelques brins de ciboule ou poireau (partie verte)

Un ail coupé en deux

Un petit morceau de gingembre pelé et coupé dans le sens de la longueur

Une petite poignée de champignons noirs préalablement trempés dans de l'eau froide.

Préparation du tonkotsu

Tous vos os doivent être tranchés pour pouvoir accéder à la moelle facilement. Commencez par remplir votre marmite d'eau. Faites-y chauffer les os jusqu'au point d'ébullition. Couper le feu. Le but ici est de les blanchir, première étape indispensable pour obtenir un bouillon bien blanc. Laissez refroidir votre marmite d'eau et d'os pendant environ 3 quarts d'heure à température ambiante.

Égouttez ensuite vos os dans une passoire et jetez ce premier bain. Nettoyez à fond votre marmite pendant que les os finissent de refroidir. Avec une brosse à dent, grattez ensuite scrupuleusement la surface de tous les os sous un filet d'eau froide pour retirer toutes les traces de sang, de viande foncée, de vaisseaux sanguins, bref, de tout ce qui pourrait altérer la blancheur du bouillon.

Faites chauffer 13 litres d'eau dans une grande marmite et plongez-y les os propres. Si vous n'avez pas d'aussi grande casserole, vous pouvez rajouter de l'eau pendant la cuisson. Pendant que ça chauffe, occupez-vous des légumes. Ne les épluchez pas, et tranchez-les grossièrement. Pour donner des arômes particulièrement intéressants à votre bouillon, il est recommandé de faire griller les légumes jusqu'à les carboniser en partie. Pour cela, faites-les chauffer à feu vif dans une poêle jusqu'à ce que leur surface noircisse. Cela va apporter plein d'umami à la préparation.

Quand le bouillon commence à chauffer, il va falloir écumer en permanence la surface de l'eau et nettoyer les bords de la marmite. Toujours dans le but d'obtenir un bouillon bien blanc. Continuez tant qu'il y a de l'écume. Vous devriez en venir à bout après une bonne demi-heure.

Quand vous avez fini d'écumer, déposez le morceau de couenne et les légumes noircis dans l'eau et continuez à faire chauffer pour reprendre l'ébullition. Réglez votre feu de manière à garder un lent bouillon. Couvrez et laissez bouillir doucement pendant 4 heures.

Au bout de 4 heures de cuisson, retirez la couenne de la marmite et réservez-la au frais, vous en aurez besoin plus tard. Couvrez à nouveau et laissez bouillir encore 8 heures. Plongez une spatule au fond de la marmite de temps à autre pour vous assurer que rien n'accroche au fond.

Après 12 heures de lent bouillon, retirez le couvercle et augmentez l'intensité du feu pour faire réduire le liquide jusqu'à obtenir environ 3,5 litres de bouillon, ce qui devrait prendre une bonne heure supplémentaire. Vous pourrez ensuite éteindre votre feu et laisser la marmite refroidir un peu.

Passé le bouillon au chinois deux-trois fois (en nettoyant le chinois à chaque fois), vous pouvez retirer l'excédent de gras qui apparaîtra à la surface du bouillon filtré. Pour un fini vraiment traditionnel, sortez votre couenne du frigo et ciselez-la très finement. Ajoutez-en un peu au bouillon et battez légèrement le tout au fouet pour dissoudre légèrement les minuscules morceaux de couenne. C'est prêt !

Recette des ramen

Pour servir ces ramen, il vous faut :

Des nouilles de blé (rāmen) ondulées ou raides

Du bouillon tonkotsu

Des tranches de chāshū

Du shōyudare (assaisonnement du tonkotsu à base de dashi, sake, mirin, sauce soja et sauce du chāshū)

De la ciboule (oignon de printemps) tranchée très finement

Du beni shōga (gingembre mariné rose fuchsia) pour les amateurs

Préparation du shoyudare

Commencez par faire votre shōyudare. Pour aller avec les quantités de tonkotsu à votre disposition, il vous faut :

300 ml de dashi bien parfumé, ça va aussi avec du dashi instantané

100 ml de sake

1 cuillerée à soupe de mirin

200 ml de sauce soja

1 cuillerée à soupe de sel

150 ml de la sauce de votre chāshū préparé la veille

Pour plus d'umami, vous pouvez ajouter 100 grammes de katsuobushi, un morceau de kombu et 80 grammes de petits poissons séchés.

Combiner tous ces ingrédients dans une casserole et faire chauffer doucement jusqu'à obtenir un frémissement. Le mélange ne doit pas bouillir. Coupez le feu et laissez tous les ingrédients se rencontrer intimement. Idéalement, vous pouvez faire le shōyudare avant le tonkotsu, pour que tout ait bien le temps d'infuser.

Vous pourrez ensuite filtrer cette sauce qui sera prête à l'emploi. Elle pourra être réchauffée au dernier moment, mais ce n'est pas forcément nécessaire si vos nouilles et votre bouillon sont bien chauds.

Quand le shōyudare et le tonkotsu sont prêts, il n’y a plus qu’à préparer les nouilles selon les instructions inscrites sur le paquet. Il est préférable d’opter pour une cuisson al dente car elles vont continuer à cuire légèrement dans le bouillon brûlant. Pendant qu’elles cuisent, servez dans chaque bol environ 35 ml de shōyudare et 350 à 400 ml de tonkotsu. Ajustez selon vos préférences.

Ajoutez une portion de nouilles cuites, des tranches de chāshū et une petite poignée de ciboule ciselée. Vous pouvez également y ajouter un œuf mollet mariné, du menma (pousse de bambou fermenté), du beni shoga, une feuille de nori (algues), ce qui vous fait plaisir.

Recette du chāshū, le porc braisé des ramen

Quant à la viande, il s’agit traditionnellement d’épaule de porc désossée et détaillée en longues bandes. J’utilise de la poitrine de porc que je braise au four pendant de longues heures. Braiser implique une cuisson longue et douce dans un récipient couvert, avec du jus.

Il vous faut :

- 1 kilo de poitrine de porc crue et désossée
- 120gr de sauce soja
- 330gr d’eau
- 330gr de sake
- 120gr de mirin
- 100gr de sucre
- 4-5 gousses d’ail
- 1 morceau de gingembre de 4x4 cm
- 1 échalote (ou deux si elles sont petites)
- Quelques brins de ciboule ou poireaux partie verte

Préparation

Faire bien griller la viande sur la peau dans une poêle. (Optionnel)

Mettre tous les ingrédients pour la sauce dans un fait-tout ou casserole et portez à frémissement. Ne pas laisser bouillir. Déposer la viande sur la sauce et mettre au four à 135°. Couvrez en laissant le couvercle légèrement entrouvert.

Faites cuire la viande dans sa sauce à 135 degrés 4 heures, en retournant la viande toutes les heures, puis prolongez la cuisson à 100 degrés 3 heures et demie, en retournant la viande une fois à mi-cuisson. Sortez le plat du four, enlever la viande de son jus et laissez le tout refroidir toute la nuit à température ambiante.

Le lendemain matin, mettez la viande à couvert, au réfrigérateur pendant au moins une demi-journée, afin de faciliter le tranchage. La graisse rendue par le porc, qui se trouvait dans la sauce, va se figer en prenant froid. Vous pouvez retirer délicatement avec une cuillère cette graisse qui se trouve sur la sauce. (Fine particule blanche) Vous pouvez la mettre de côté et vous en servir en cuisine.

Retirez également le gingembre, la ciboule, l'ail et l'échalote de la sauce. Ils sont complètement confits et peuvent être mangés avec du riz blanc tout simple, c'est délicieux. Filtrez le reste de sauce plusieurs fois, au chinois puis au filtre à café, et réservez pour faire le shoyudare.

Armez-vous d'un long couteau bien aiguisé, et détaillez des fines tranches de chāshū.

Quand on fait des rāmen, le chāshū est utilisé tel quel. Pas besoin de le réchauffer, on dépose simplement les tranches sur la soupe de nouilles brûlante qui va se charger de les chauffer et de les attendrir. Si on a envie de goûter avant de se lancer dans le bouillon des rāmen, on peut simplement réchauffer une tranche de chāshū une minute dans son jus de cuisson. Sur un petit bol de riz, avec une cuillerée à soupe de jus de cuisson pour arroser, c'est merveilleux.