

Bouillon de nouilles, œuf et lard de Cyril Lignac

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 tranches de lard paysan d'1cm d'épaisseur
- 240g de nouilles de blé ou spaghettini
- 200g de shiitake frais ou champignons de Paris lavés et taillés en escalope
- 10cl de bouillon cube
- 40g de vinaigre de riz
- 40g de vin blanc
- 1 pincée de sucre
- 240g de sauce soja
- 1 cuillerée à café de gingembre épluché et haché (je n'en avais pas, j'ai mis du moulu)
- 1 gousse d'ail épluchée et dégermée
- 3 oignons nouveaux lavés et émincés finement (j'ai mis un oignon classique et un peu de ciboulette, très bien aussi)
- 4 œufs
- huile d'olive
- sel fin et poivre du moulin

J'ai fait deux fois moins de bouillon et j'en avais assez pour 4 (50 ml d'eau (+bouillon si vous voulez), 120 g de sauce soja, 20g de vinaigre de riz, 20g de vin blanc.

Préparation

Faire bouillir une casserole d'eau, cuire les œufs 6 minutes (s'ils ne sortent pas du frigo) afin qu'ils soient mollets. Au terme de la cuisson, les plonger dans un bain d'eau glacée (de l'eau avec des glaçons, le choc thermique permettra d'arrêter la cuisson) les garder dans la glace le temps de la recette. (je n'ai pas eu de bol, mon minuteur m'a lâché pendant la cuisson des oeufs, j'ai fait au pif et ce n'était pas trop mal)

Dans une saladier, verser le bouillon (moi j'ai mis juste de l'eau, j'ai eu peur que ce soit trop salé) avec le vinaigre de riz, le vin blanc, la sauce soja et la pincée de sucre. (comme la sauce soja est salée, c'est bien de mettre une pincée de sucre). Ajouter la cuillère à café de gingembre haché et la gousse d'ail coupée en 2 pour parfumer (on le retirera ensuite). Personnellement je fais réduire à feu doux un peu pour que l'alcool s'évapore (et oui ma fille va en manger!!)

Pour couper les champignons, il faut les couper en deux et recouper en 4 (un peu en triangles), on ne sale que très très légèrement car la sauce soja sera déjà très salée. Moi je ne sale pas.

Couper le lard en tranches (comme des petits lardons)

Faire revenir les champignons dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'olive, dès que ça fume on les remue bien (on les fait sauter) et on les réserve, on ne veut pas trop les cuire pour garder de la texture.

Dans la poêle, on fait à présent revenir les lardons (sans matière grasse) et réserver.

Ecaler délicatement les oeufs mollets dans l'eau (le fait d'écaler dans l'eau évite de les déchirer)

Tremper les oeufs dans la sauce soja, ça leur donne une jolie couleur et un joli parfum.

Pendant ce temps dans une casserole d'eau bouillante non salée, plonger les nouilles.

C'est environ 6 min de cuisson selon vos pâtes.

Les égoutter sans jeter l'eau de cuisson et sans les refroidir puis déposer dans un saladier.

Ajouter un peu d'eau de cuisson. Ajouter de la sauce soja progressivement (en gouttant, il ne faut pas que ce soit trop salé).

Sur les pâtes, déposer un petit tas de champignons, un autre tas de lardons, un tas d'oignons nouveaux émincés.