

Bouillon esprit Umami – Jus d'herbes

Pour 8 personnes

Fait par : BO

Le : Février 2018

Source recette : *Bouillons, William Ledeuil*



1. BOUILLON UMAMI

400 gr de champignons de Paris
250 gr de Shitake
3 Bâtons de citronnelle
½ Piment oiseau pièce
50 gr Gingembre
20 gr Ail
50 gr de Champignons séchés Shimeji
10 gr de poivre noir
2 cl d'huile d'olive
1 Anis étoilé
30 g d'algues Kombu
15 gr de bonite séchée
5 g de Sauce Tosazu
5 g de sauce soja Tamari
Pm Graines de fenouil
2 litres de bouillon Thaï Ariake

Laver et couper les champignons de Paris/shitake en 2. Tailler les bâtons de citronnelle en 2 dans le sens de la longueur. Épépiner les piments oiseau, peler et émincer grossièrement le gingembre et l'ail. Faire suer les aliments de base avec l'huile puis couvrir à hauteur avec l'eau, ajouter le poivre, l'anis étoilé, les graines de fenouil, l'algue Kombu et porter à ébullition. Laisser le bouillon à feu doux durant 1 heure

Hors du feu, ajouter la bonite séchée, la sauce Tosazu et soja. Laisser reposer 30 minutes hors du feu en couvrant avec du film alimentaire.

Passer le bouillon au chinois étamine et réserver au frais.

2. SAUCE TOSAZU

100 g de vinaigre de riz
270 cl d'eau
54 g sauce soja
3 g de sel
75 g sucre
15 g de bonite sèche

3. JUS D'HERBES

½ botte de coriandre
½ botte de persil
¼ de botte d'aneth
1/5 de botte d'estragon
1/8 de botte de menthe

Équeuter et blanchir les herbes, rafraichir et bien presser

Passer au blender avec un peu de sauce Tosazu

Ajouter au bouillon au moment du service.

4. FINITION

100 g de champignons Enoji
100 g de Shiitaké
200 gr de pâte ou vermicelle (facultatif)
200 gr de blanc de poireaux
Pm : mélange d'herbes fraîches

Laver, tailler finement les légumes.

Suer les poireaux avec un peu de bouillon.

Sauter les shiitake

Pocher quelques minutes dans le bouillon les pâtes ou vermicelle