THE J.M. SMUCKER Co

Nouilles Ramen du Chef Nick Liu

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
1 hr	5 mins	4	N/A

Ingredients

- **Nouilles:**
- 3 3/4 tasses (450 g) de farine à pain Premier choix Robin Hood® ou de farine tout usage Robin Hood®

  Farine à pain premier choix blanc de ménage Robin Hood®

- 1 c. à soupe (14 g) de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé (6 g) de sel
- 1 tasse (250 mL) d'eau
- **Sauce pour ramen à l'ail noir séché:**
- 3 c. à soupe (45 mL) d'huile de sésame
- 1/2 lb (227 g) de dinde hachée
- 1/2 tasse (30 g) de fleurs d'ail, coupées en morceaux de 1 po
- 1/2 tasse (50 g) d'armillaires couleur de miel
- 1 c. à soupe (15 g) de gingembre frais, émincé
- 1 c. à soupe (12 g) d'ail, émincé
- 2 bulbes (50 g) d'ail noir
- 3 c. à soupe (45 mL) de sauce soja sucrée
- Sel et poivre

Directions

Step 2:

Faire roussir le bicarbonate de soude dans une petite casserole à feu moyen-doux. Remuer la casserole constamment de 2 à 5 minutes pour agiter le bicarbonate, jusqu'à ce qu'il soit tout juste roussi. Laisser refroidir.

Step 3:

Dans un robot culinaire, mettre la farine, le sel et le bicarbonate roussi (alcalinisé) et refroidi, et mélanger brièvement par pulsation. Ajouter l'eau lentement et mélanger par pulsation de 30 secondes à 1 minute, jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Step 4:

Sur une surface propre, pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle forme une boule lisse. Envelopper de pellicule de plastique et mettre au réfrigérateur pendant au moins 1 heure avant d'abaisser.

Step 5:

Diviser la pâte en trois portions égales. À l'aide d'un rouleau à pâte, aplatir l'une des portions et enfariner chaque côté de la pâte. Passer la pâte dans un laminoir à nouilles/pâtes en réglant d'abord les rouleaux à l'épaisseur maximale et en repliant la pâte en deux après chaque passage. Continuer à amincir la pâte en réduisant graduellement l'épaisseur à chaque tour, jusqu'à l'obtention de la minceur désirée. Enfariner généreusement une plaque à pâtisserie. Passer ensuite les feuilles de pâte à travers le rouleau à découper en choisissant la plus petite largeur pour former les nouilles. Déposer les nouilles au fur et à mesure sur la plaque enfarinée, recouvrir de pellicule de plastique et mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de cuisiner.

Step 6:

Conseil: Pour des nouilles ramen à l'allure authentique, mettre les nouilles en boule et les presser rapidement à quelques reprises.

Step 7:

Porter une grande marmite d’eau salée à ébullition à feu vif. Ajouter les nouilles, en remuant à l’aide de baguettes pour les empêcher de coller ensemble. Faire cuire les nouilles de 1 à 2 minutes environ, ou jusqu’à ce qu’elles soient tendres.

Step 8:

Servir les nouilles à sec ou dans un bouillon pour ramen.

Step 10:

Dans un robot culinaire, mélanger la sauce soja sucrée, l’ail noir et 1/2 tasse d’eau. Réserver la sauce jusqu’au moment de l’utiliser.

Step 11:

Dans un grand poêlon ou un wok à revêtement antiadhésif, faire chauffer 2 c. à soupe d’huile à feu moyen-vif. Ajouter la dinde dans le poêlon, puis saler et poivrer. Faire sauter de 5 à 10 minutes, ou jusqu’à ce que la viande soit d’un beau brun doré et ferme. Briser les amas de viande à l’aide d’une cuillère de bois. Ajouter le gingembre et l’ail dans le poêlon, et poursuivre la cuisson pendant 1 minute. Ajouter les fleurs d’ail et les armillaires, et faire cuire pendant 1 minute. Ajouter les nouilles égouttées, saler et poivrer au goût, et faire sauter pendant 1 minute. Ajouter la sauce, et poursuivre la cuisson de 1 à 2 minutes. Bien remuer le tout et assaisonner au goût.

Step 12:

(Facultatif) Garnir de feuilles de coriandre, d’oignon vert tranché et d’une sauce au piment chili de son choix.

Images

