

## Nouilles ramen au bœuf épicé de la famille Corput



**j'craque pour  
toi mon coco.**

Producteurs d'œufs de l'Ontario

# Nouilles ramen au bœuf épicé de la famille Corput

Portions : 4  
Préparation : 35 minutes  
Cuisson : 3 heures

## Ingrédients

- |   |  |
|---|--|
| ½ tasse (125 mL) sauce tamari ou soja réduite en sodium | 1 tasse (250 mL) champignons crimini, tranchés |
| ¼ tasse (60 mL) sauce hoisin                            | 3 petites carottes, tranchées                  |
| ¼ tasse (60 mL) vinaigre de riz                         | 1 tasse (250 mL) pois mange tout, parés        |
| 1 mélange d'épices                                      | 3 tasses (750 mL) nouilles ramen cuites        |
| 1 carton (900 mL) de bouillon de bœuf sans sel ajouté   | 4 œufs à la coque, pelés et coupés en deux     |
| 250 g hauts-de-côtes de bœuf avec os                    | 1 piment thaï rouge, tranché finement          |
| ¼ c. à t. (1 mL) chacune de sel et de poivre            | 3 oignons verts, tranchés                      |
| 2 c. à t. (10 mL) beurre non salé                       |  |

## Préparation

Préchauffer le four à 300 °F (150 °C).

Dans un petit bol, fouettez ensemble la sauce soja, la sauce hoisin, le vinaigre de riz, le mélange d'épices et 2 tasses (500 mL) de bouillon de bœuf.

Enlevez l'excès de gras des hauts-de côtes de bœuf et coupez-les en morceaux de 2 po (5 cm), en gardant les os. Assaisonnez avec le sel et le poivre. Dans une poêle de 10 po (25 cm) allant au four, à feu moyen-élevé, saisissez le bœuf sur tous les côtés pour le caraméliser, environ 6 minutes. Retirez du feu, versez le mélange hoisin sur le bœuf et remettez le dans la poêle.

Enfournez la poêle et laissez cuire pendant 2 heures et demie. Retirez le bœuf et jetez les os de la poêle. Avec deux fourchettes, effilochez le bœuf et réservez. Tamisez le bouillon de bœuf dans une grande tasse à mesurer et écumez l'excès de gras sur le dessus.

Remettez la poêle à feu moyen-élevé, faites fondre le beurre et ajoutez les champignons. Faites cuire en remuant pendant 3 minutes, jusqu'à ce que les champignons soient tendres.

Ajoutez le bœuf et le bouillon tamisé dans la poêle et laissez mijoter à feu doux jusqu'au moment de servir.

Dans une casserole de taille moyenne, amenez le reste du bouillon à ébullition. Blanchissez les carottes et les pois, environ 2 minutes, égouttez et réservez. Ajoutez le bouillon chaud à la poêle.

Pour servir, divisez les nouilles, les légumes et le bœuf dans quatre bols et versez-y le bouillon chaud. Garnissez avec les œufs, le piment tranché et les oignons verts.

### Mélange d'épices:

- |                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| 2 c. à t. (10 mL) | poudre d'ail      |
| 1 c. à t. (5 mL)  | gingembre moulu   |
| ¼ c. à t. (1 mL)  | flocons de piment |
- Mélanger les épices dans un petit bol.

### La famille Corput

Producteurs d'œufs  
Bainsville, ON



J'craque pour  
toi mon coco.

Producteurs d'œufs de l'Ontario

[www.getcracking.ca](http://www.getcracking.ca)