

■ Soupe de nouilles de blé ■



< Ingrédients pour 2 personnes >

2 portions de nouilles

1 tranche de t  fu frit *abura-age*

Poireau

Pour la soupe

45 ml de bouillon blanc, **dondon series shiro-tsuyu**

15 ml de bouillon, **dondon series katsuo-tsuyu**

700 ml d'eau

Pour la préparation du *t  fu*

30 ml de bouillon, **dondon series katsuo-tsuyu**

100 ml d'eau

10 g de sucre

< Preparation >

-    ébouillanter le *t  fu* frit, l'égoutter et le couper en 2. Dans une casserole mettre les 30 ml de bouillon faire mijoter 2-3 minutes le *t  fu* frit. Ajouter le sucre. Faire cuire à feu doux jusqu'à disparition du liquide.
-    Faire bouillir une casserole d'eau y ajouter les nouilles. Égoutter et laver les nouilles cuites « al dente ».
-    Dans une casserole porter à ébullition les deux bouillons **dondon series shiro-tsuyu** et **dondon series katsuo-tsuyu** et les 700 ml d'eau.
-    Dans chaque bol mettre des nouilles, versez de la soupe puis ajouter le t  fu frit et le poireau ciselé.



■ Petits flans salés ■



2 portions de crevettes

2 champignons noirs

2 oeufs

25 ml de bouillon blanc, **dondon series shiro-tsuyu**

300 ml d'eau.

< Preparation >

-    Préparer les crevettes : dans une petite casserole mettre un peu d'eau et de sel , passer les crevettes puis ôter la carapace.
-    Couper la base des champignons et orner le chapeau de décoration.
-    Préparer le flan. Dans une casserole mettre le bouillon, **dondon series shiro-tsuyu** et l'eau.
-    Dans un bol, casser les oeufs, battre. Ajouter dans la casserole 3. Bien mélanger pour obtenir une préparation homogène.
-    Verser le mélange dans chaque bol jusqu'au deux tiers de la hauteur. Couvrir avec un peu d'aluminium. Faire cuire au bain-marie, d'abord une minute à feu vif puis 6-7 minutes à feu doux.
-    Ajouter dans chaque bol une crevette et du champignon, verser encore par dessus de l'oeuf jusqu'à trois-quart de la hauteur. Faire à nouveau cuire une minute à feu vif et 6-7 minutes à feu doux.
-    Servir en parsemant de feuilles de trèfle ciselée.

