



Bouillon japonais aux effluves de gingembre

07/2025 - bouillon Thaï adapté

Ingrédients : (6 personnes) - voir épicerie japonaise : <https://www.satsuki.fr/>

12 (ou 18) langoustines (ou 6 grosses gambas) crues, entières – fraîches ou décongelées
2 échalotes japonaises (ou échalotes classiques)
1 citron sudachi ou yuzu (ou 1/2 citron vert)
4 g de dashi « konbu dashi no moto » Shimaya : *granulés, ½ sachet (8 g pour 1 L liquide)*
35 cl eau
5 cl de lait de soja nature
1 c. à soupe de sauce soja
1 c. à soupe de mirin
20 g de gingembre frais, haché finement
1 tige de negi (ou cive / cébette), finement émincée
6 g de wakame déshydraté
3 g de pâte de yuzu épicée (yuzu kosho) - *superbe touche japonaise !*

Préparation :

Préparer le dashi : dissoudre les granulés dans 35 cl d'eau.

1. Décortiquer les langoustines ou gambas. Réserver la chair au frais.
2. Hacher finement les échalotes et le gingembre.
3. Dans une casserole :
 - dashi
 - échalotes, gingembre, jus du sudachi ou yuzu (ou citron vert)
 - sauce soja
 - mirin
 - yuzu kosho
4. Faire frémir doucement 7–8 min sans faire bouillir fort. Filtrer.
5. Hors du feu, ajouter le lait de soja. RESERVER.

finition

6. réhydrater le wakame : 10 mn dans eau froide.
7. Réchauffer le bouillon filtré jusqu'à frémissement.
8. Plonger les langoustines crues 45 secondes à 1 min => nacrées. (gambas : 1 mn ?)
9. Dans petits bols : 1 pincée de wakamé au fond, puis bouillon et langoustines - ou gambas.
10. Ajouter le negi ciselé.