



Bouillon japonais aux effluves de gingembre

07/2025 - bouillon Thaï adapté

Ingrédients : (4 personnes)

12 langoustines (ou 20 belles crevettes crues, entières – fraîches ou décongelées)
2 échalotes japonaises (ou échalotes classiques)
1 citron sudachi ou yuzu (à défaut : 1/2 citron vert)
35 cl de dashi (voir plus bas)
5 cl de lait de soja nature (non sucré, sans arôme)
1 c. à soupe de sauce soja légère (usukuchi shōyu)
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

Préparation :

Préparer le dashi : dans 35 cl d'eau, 1/2 à 1 c. à café de dashi en poudre instantané (type Shimaya).
à ajuster : proportions soupe miso.

1. Décortiquer les langoustines ou crevettes. Réserver la chair au frais.
2. Hacher finement les échalotes et le gingembre.
3. Dans une casserole, réunir :
 - 35 cl de dashi
 - échalotes, gingembre, jus du sudachi ou yuzu (ou citron vert)
 - 1 c. à soupe de sauce soja légère
 - 1 c. à soupe de mirin
4. Faire frémir doucement 7–8 min sans faire bouillir fort. Filtrer.
5. Hors du feu, ajouter les 5 cl de lait de soja, bien mélanger. 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.
9. Dans petits bols : 1 pincée de wakamé au fond, puis bouillon et langoustines.
10. Ajouter le negi ciselé.

🌸 **Variante japonaise** : Si vous souhaitez ajouter un peu de piquant, une pincée de yuzu kosho dans le bouillon peut rehausser merveilleusement l'ensemble !