



## Nouilles soba au veau émincé et champignons

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 500 g d'émincé de veau
- 1 petit brocoli
- 1 patate douce
- 2 carottes
- 200 g de champignons noirs déshydratés
- 250 g de champignons de Paris
- 1 citron vert
- 2 tiges de ciboulette chinoise
- 1 bâton de citronnelle
- 1 l de dashi (bouillon japonais)
- 8 cl de sauce soja
- 3 c. à soupe de mirin
- 1 cm de gingembre frais
- 1 piment oiseau rouge
- 400 g de nouilles soba
- 80 g de chou chinois émincé
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Quelques feuilles de coriandre fraîche

1. Couper le pied et prélever les petits bouquets du brocoli. Éplucher la patate douce et la couper en morceaux. Plonger les morceaux de patate douce et les bouquets de brocoli dans une casserole d'eau salée pendant 10 à 12 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Éplucher et tailler les carottes en fins bâtonnets.
2. Nettoyer, couper et tailler les champignons en lamelles. Réhydrater les champignons noirs pendant 15 minutes environ.
3. Presser la moitié du citron vert et couper l'autre moitié en fines tranches. Réserver. Rincer et couper les tiges de ciboulette chinoise en fins bâtonnets et le bâton de citronnelle en très fines rondelles. Épépiner le piment et le couper en fines rondelles. Réserver.
4. Dans une casserole, porter à ébullition le dashi avec la sauce soja, le jus de citron vert, le mirin, le gingembre frais râpé, la citronnelle, la ciboulette chinoise et le piment rouge (avec ou sans les graines selon le goût souhaité). Couvrir et baisser le feu de manière à maintenir le bouillon au chaud.
5. Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive et faire dorer l'émincé de veau pendant 6 à 8 minutes. Réserver.
6. Plonger les nouilles soba dans une casserole d'eau bouillante salée et faire cuire les nouilles pendant environ 4 à 5 minutes puis les égoutter.
7. Dans le bouillon brûlant, déposer le veau émincé, les carottes, le brocoli et la patate douce, ajouter les champignons, le chou chinois et les tranches de citron vert. Prolonger la cuisson pendant 3 à 4 minutes.
8. Servir les nouilles soba dans des bols et verser le bouillon avec l'émincé de veau et les légumes. Parsemer de quelques feuilles de coriandre fraîche ciselée juste avant de servir !