



Nabé udon au canard

Pour
4 pers.



Préparation : 10 min. • Cuisson : 20 min.



Ingrédients

- 600 g de nouilles udon fraîches
- 300 g de magret de canard
- 150 g d'épinards
- 12 champignons shiitaké frais
- 200 g de champignons énoki
- 1,2 litre d'eau
- 2 cuillérées de dashi en granule
- cuillérées à soupe de sauce soja
- 4 cuillérées à soupe de mirin
- 1 pincée de poivre du Sichuan



Préparation



Coupez le magret de canard en fines tranches. Nettoyez les champignons et ôtez les pieds des shiitaké. Rincez les épinards, puis faites-les revenir 2 ou 3 minutes dans une poêle antiadhésive sur feu moyen. Égouttez-les.



Faites cuire les nouilles dans une casserole d'eau bouillante selon les indications du paquet, soit 2 à 4 minutes. Égouttez-les.



Faites bouillir l'eau et faites-y fondre le dashi en granule.



Dans une cocotte, mélangez le bouillon dashi, la sauce soja et le mirin. Ajoutez les nouilles, les champignons et les épinards. Couvrez, portez à ébullition, puis laissez mijoter 8 minutes environ, à feu doux. Puis ajoutez le canard pendant 2 minutes.



Saupoudrez de poivre sansho et servez dans des assiettes creuses.

Pour une saveur plus relevée, arroser le plat d'un filet de sauce soja et de jus de citron juste avant de servir.

