

Nouilles chinoises froides à la japonaise (hyashi-chûka)



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 portions de nouilles chinoises fraîches (chûka-men)
- ½ concombre
- 100g de jambon
- 1 tomate
- 100g de germes de soja
- Wagarashi (moutarde japonaise)
- Beni-shôga (gingembre vinaigré)

Kinshi-tamago

- 2 œufs
- Un peu de sel
- 1,5 cuillères à café de sucre

Sauce

- 4 cuillères à soupe de sauce soja
- 3 cuillères à soupe de vinaigre japonais
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 100ml de bouillon de poule

Préparation

- 1) Enlever les grains du concombre et de la tomate. Les couper en lanières de 5cm. Blanchir les germes de soja et égoutter.
- 2) Couper le jambon en lanières de 5cm.

- 3) Préparer le kinshi-tamago. Mélanger les œufs, le sel et le sucre. Dans une poêle chauffée et huilée, faire cuire la préparation comme des crêpes. Laisser refroidir et couper les crêpes d'œuf en lanières de 5cm.
 - 4) Dans un bol, mettre tous les ingrédients de la sauce et mélanger le tout.
 - 5) Faire cuire les nouilles al dente dans un grand volume d'eau bouillante. Les rincer sous l'eau froide. Egoutter.
 - 6) Disposer les nouilles sur une assiette puis garnir avec le concombre, la tomate, les germes de soja, le jambon et le kinshi-tamago.
 - 7) Arroser avec la sauce. Servir avec le wagarashi et le beni-shôga.
-

Même si on utilise des nouilles chinoises, ce plat n'existe pas en Chine. Il est né au Japon, dans la région *Tôhoku*, il y a 70 ans. Il y est très populaire en été : on peut le déguster au restaurant chinois, au restaurant de râmen et de soba. Lorsque l'on voit sur le mur de ces restaurants une affiche qui annonce « On commence *Hiyashi-chûka* », on sait que l'été est arrivé. Comme garniture, on peut utiliser du poulet cuit à la vapeur, des surimis, des shiitaké cuit à la sauce de soja douce, etc.