



Bouillon de kombu (Kombu dashi)

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Bouillon de kombu (Kombu dashi)

Quantité : pour un litre de bouillon - Préparation : 5 minutes - Cuisson : 5 minutes - Durée totale : 25 minutes

Ingrédients

- 1 L d'eau
 - 8 g de kombu
-

Préparation

1. Rincer rapidement le kombu à l'eau courante en le frottant pour enlever la pellicule blanche, s'il y en a.
 2. Le couper en carrés et laisser tremper ces derniers dans 1 litre d'eau froide pendant un quart d'heure.
 3. Transférer l'eau et le kombu dans une casserole. Porter à ébullition à feu moyen. Retirer le kombu juste avant l'ébullition, ce dernier ne doit pas bouillir sinon il devient amer.
 4. Laisser refroidir le bouillon.
-

Remarques ou suggestions

- Si on a le temps, laisser le kombu tremper dans l'eau toute une nuit au réfrigérateur. Inutile alors de le faire cuire.

Publié par Lucullent le 19 octobre 2009. Dernière modification le 14 octobre 2012.