



# Bouillon de base japonais (Awase dashi)

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

Le dashi, plus précisément l'awase dashi, est un bouillon fondamental de la cuisine japonaise. Confectionné à partir de bonite séchée, un poisson proche du thon, et d'algues kombu déshydratées, il entre dans la composition de nombreux plats dont il renforce la saveur en umami. Dans cette recette, on utilise du dashi de bonite instantané car les copeaux de bonite (Katsuobushi) sont assez chers pour qui ne les réutilise pas par la suite dans d'autres plats.

Quantité: 750 ml - Difficulté: Facile - Préparation: 5 min - Cuisson: 5 min - Durée: 12 h

## Ingrédients

- 1 L d'eau
- 8 g de kombu
- Katsuo dashi (dashi de bonite) instantané

## Préparation

1. La veille, verser 1 litre d'eau dans un récipient avec couvercle.
2. Rincer rapidement le kombu à l'eau courante en le massant légèrement.
3. Le couper en carrés et le disposer dans le récipient. Fermer le couvercle.
4. Laisser tremper toute la nuit au réfrigérateur.
5. Le jour même, transférer 750 ml de l'eau de trempage du kombu dans une casserole.
6. Porter à ébullition à feu moyen.
7. Eteindre et diluer la quantité de dashi instantané recommandée par le fabricant pour 750 ml de soupe miso.

## Remarques ou suggestions

- Si possible, utiliser du kombu déshydraté pour dashi, spécifiquement destiné à cet usage.
- Exemple de dosage pour le dashi de bonite instantané 'Marutomo katsuo dashi no moto' : 5 g de granulés pour 750 ml de liquide.
- On peut congeler ce dashi dans de petits pots pour les recettes qui n'en demandent pas beaucoup.

## Ingrédients originaux

- Dashi en poudre

- Kombu