

Consommé au dashi de Makombu et son condiment Tsukudani

Consommé Suimono au dashi de Makombu

INGRÉDIENTS / pour 4 personnes

- 8 g de **Makombu**
- 800 ml d'eau
- 100-150 g de tofu soyeux
- 50 g d'épinards
- 4 **champignons shiitaké** moyens
- **Écorce de yuzu** frais (facultatif)
- 1/2-2/3 c.à.c. de **sel**
- 1-2 c.à.c. de **sauce soja**

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, verser 800 ml d'eau froide. Y plonger les morceaux de Makombu. Laisser tremper une demi-heure.
2. Au bout d'une demi-heure, faire chauffer et maintenir la température à 60°C pour infuser pendant 30-40 minutes. Il ne faut pas que l'eau bouille, cela donne mauvais goût au dashi.
3. Pendant ce temps, couper le tofu en cubes de 1.5-2 cm. Couper les shiitakés en morceaux de 2 cm.
4. Dans une autre casserole, blanchir les épinards, puis les plonger immédiatement dans de l'eau très froide pour stopper la cuisson. Bien égoutter les épinards. Couper en 3-4 cm de longueur (si nécessaire).
5. Enlever le Makombu du bouillon dashi obtenu, le réserver pour préparer le Tsukudani.
6. Assaisonner le dashi avec le sel et la sauce soja.
7. Dans le dashi, faire cuire les shiitakés quelques minutes. Ajouter le tofu et les épinards pour juste les réchauffer. Ajuster l'assaisonnement avec du sel ou de la sauce soja si nécessaire.
8. Déposer les ingrédients dans un bol à soupe.
9. Recouvrir de dashi.

Tsukudani de Makombu

INGRÉDIENTS

- **Makombu** utilisé pour le dashi (50-55g)
- 150 ml d'eau
- 3 c.à.s de **sauce soja**
- 1 c.à.s de **mirin**
- 1 c.à.s de **vinaigre de riz**
- 1 c.à.s de **graines de sésame blanc**

PRÉPARATION

1. Couper le Makombu utilisé pour le dashi en carrés de 2 cm.
2. Dans une casserole, mélanger l'eau, la sauce soja, le mirin, le vinaigre de riz. Faire chauffer à feu moyen. Porter à ébullition.
3. Ajouter le Makombu. Maintenir une légère ébullition. Faire mijoter jusqu'à ce qu'il reste juste un peu de liquide au fond de casserole.
4. Laisser refroidir. Le Tsukudani absorbe le liquide et devient brillant en refroidissant.
5. Parsemer de graines de sésame. Mélanger délicatement.