

Bouillon de palourdes aux inspirations japonaises

Pour 4 personnes | Préparation : 1h | Cuisson : 30 min



INGRÉDIENTS

- [1kg de palourdes](#)
- 500 g de champignons de Paris
- 4 sachets de nouilles Ramen
- 1 oignon émincé
- 3 gousses d'ail émincées
- 1 morceau de gingembre frais râpé
- 4 cuillères à soupe de pâte de miso
- 1 litre d'eau
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 4 tiges de ciboulette finement hachées

PRÉPARATION

1. **Faites tremper les palourdes dans de l'eau froide salée pendant 1h**, puis rincez-les soigneusement. Égouttez.
2. Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile de sésame à feu moyen. **Ajoutez l'oignon, l'ail et le gingembre** et faites cuire pendant 2 à 3 min jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
3. Ajoutez les champignons tranchés et faites cuire pendant environ 5 min jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
4. Dans la même casserole, ajoutez la **pâte de miso, l'eau et la sauce soja**. Portez le mélange à ébullition, puis baissez le feu et laissez mijoter pendant environ 10 min.
5. **Ajoutez les palourdes** à la casserole et laissez-les cuire pendant environ 5 min, ou jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent.
6. Faites cuire les **nouilles ramen** selon les instructions du paquet.
7. Servez les nouilles ramen dans des bols et versez la soupe de palourdes et de champignons sur les nouilles.
8. Garnissez chaque bol avec de la **ciboulette hachée**. Servez immédiatement.

Bonne dégustation !