

fig1

Préparation d'un dashi clair de Kyoto (bouillon clair de Kyoto)  
En général, on prépare 2 litres d'eau, 50 g de rishiri konbu et 100 g de bonite séchée, soit 200 mL d'eau, 5 g de rishiri konbu et 10 g de bonite seche pour une personne.

Préparez un système de filtre à l'aide d'une passoire que vous tapissez d'un papier absorbant ou tout autre papier pour cuisine assez résistant (éventuellement un torchon assez fin pour laisser passer de l'eau). Préparez aussi un récipient assez grand et large pour récupérer le bouillon lors du filtrage.



fig2

Tout d'abord gratter la surface du konbu afin de le nettoyer (ne le laver pas à l'eau), à l'aide d'une brosse par exemple, pour y enlever les traces blanches. Ensuite, plongez le konbu dans la casserole d'eau et faites chauffer. Quand l'eau commence à bouillir (70°C- 80°C retirez le konbu puis verser dans la casserole un verre d'eau et baisser le feu pour garder le bouillon à une température légèrement inférieure à 70°C

Puis plongez les 100 g de bonite dans le bouillon.

Attendez environ 30 secondes pour que les copeaux de bonite atteignent le fond de la casserole et éteignez le feu. Retirez la casserole du feu, versez le contenu dans la passoire (préparée comme explique plus haut) en récupérant le bouillon à l'aide du récipient. Ne pressez pas les copeaux récupérés dans la passoire (ils serviront au bouillon décrit plus bas). Pour finir, ajoutez du shoyu (sauce soja) et du sel dans le bouillon filtré.

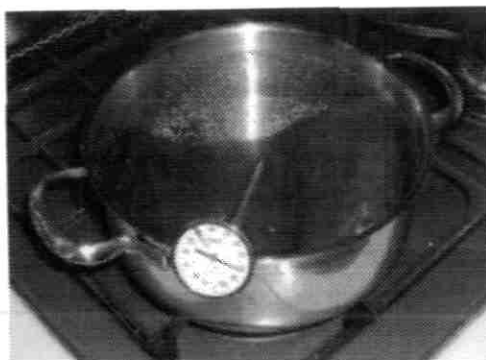


fig.3

Il est possible de faire un deuxième dashi (bouillon). On met dans un litre d'eau, le konbu et la bonite utilisée pour le premier bouillon.

On laisse cuire à feu doux pendant environ 5 min tout en enlevant l'écume blanche qui se formera pendant la cuisson (à l'aide d'une cuillère par exemple). Puis retirez la casserole du feu et versez son contenu à travers une passoire (classique cette fois-ci). Ce bouillon sert essentiellement de nidakiyou (bouillon utilisé dans la préparation de certains plats).



fig. 4

Soupe miso et nidakiyou.

Pour 2 litres d'eau, utilisez 30 à 50g de konbu, et 100g d'une préparation de poisson séchée, appelée dashi katsuo (dans ce cas, une préparation à base de maquereau, sardine et urume - variété de sardine - ...). Mettez le konbu dans l'eau et allumez le feu. Quand l'eau arrive à ébullition, retirez le konbu et mettez les 100g de dashi katsuo et laissez cuire à feu doux pendant 3 min environ tout en retirant l'écume blanche. Eteignez le feu et versez le contenu dans une passoire préparée comme indiqué plus haut (tapisée d'un torchon fin). Cependant, contrairement au premier bouillon, il est possible de presser les copeaux de poisson séché afin d'en extraire tout l'arôme (on ne les réutilisera pas cette fois-ci).

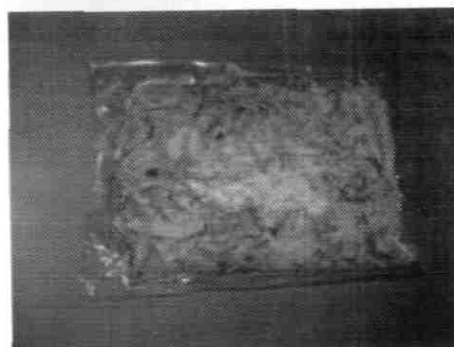
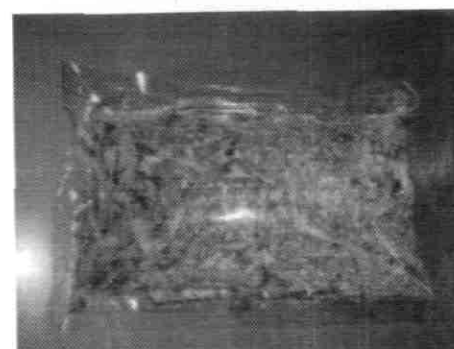


fig. 5

Udon dashi (bouillon pour soupe de nouille).

Pour 1 litre d'eau, utilisez 50g de konbu, et 100 g de dashi katsuo (dans ce cas, un mélange de sardine, d'urume - variété de sardine - et de maquereau). On procède de la même façon que pour la soupe miso et le nidakiyou, mais l'étape de cuisson à feu doux doit durer au minimum 5 min, sans oublier d'enlever l'écume produite. Après avoir éteint le feu, ajoutez environ 10g de bonite séchée afin de donner plus de saveur au bouillon.



## 出町ふじや流・塩昆布の炊き方

フランス語版



### Ingrédients

Konbu (de haute qualité en petits carrés) 200 g  
Sauce soja (Sauce noire) 300 ml  
Sake (Nihonshyu et non le sake pour cuisiner.  
Vous pouvez aussi utiliser de l'eau) 300ml  
Mirin 300 ml (Takara mirin ou manjyo mirin)  
Petites sardines (kaerijyako) 60 g



Mettre tous les ingrédients dans une marmite à conservation de chaleur (marmite en terre, marmite Le Creuset...) et laisser reposer pendant une heure. Puis placer la marmite sur un support afin qu'elle soit légèrement surélevée (cf. photo ci-contre) et faites cuire à feu vif jusqu'à ébullition.



Baisser le feu au minimum, mettre le couvercle sur la marmite et laisser reposer ainsi pendant 3 heures. Durant cette période, ne jamais ouvrir le couvercle sauf pour mélanger le contenu de la marmite entre 1 et 2 fois (de façon à inverser à chaque fois le haut et le bas du contenu).



Après ces 3 heures, éteindre le feu, mélanger encore une fois puis placer un torchon entre la marmite et le couvercle (cf. photo ci-contre) et laisser reposer pendant 8 heures. Le torchon va aspirer la condensation inutile qui reste dans la marmite pendant que le konbu va gonfler en aspirant le jus du mélange. Ensuite, transvaser le contenu de la marmite dans une boîte à conservation que vous mettrez au frigo.



京都市上京区櫛形通り寺町東入三栄町 63

有限会社 ふじや鯉節店

電話 075-231-1283 FAX 075-231-1309