AROMATA COCINA

Ramens



Préparation: 20 mins
Cuisson: 20 mins

Ingrédients (pour 4 personnes) :

120 g de nouilles ramen
2 escalopes de poulet
2 œufs
2 oignons nouveaux
1 litre de bouillon de volaille
1 c. à soupe de sauce soja
1 c. à soupe d'huile de sésame
2 c. à café de graines de sésame
poivre

Préparation de la recette:

1.
Faites bouillir une casserole d'eau salée. Plongez les nouilles dedans et faites-les cuire quelques minutes. Égouttez les nouilles et réservez.

2.
Faites cuire les œufs pendant 6 min dans une casserole d'eau bouillante. Retirez du feu et plongez les œufs dans de l'eau froide. Écalez les œufs et réservez.

3.
Épluchez les oignons nouveaux et émincez-les finement. Réservez.

4.
Versez le bouillon dans une casserole. Ajoutez la sauce soja et portez à ébullition. Plongez les oignons émincés, les escalopes de poulet dans le bouillon bouillant et faites cuire pendant 10 min environ. Égouttez et coupez les escalopes en lamelles.

5.
Disposez les nouilles dans des bol. Répartissez les lamelles de poulet ainsi qu'un demi œuf. Arrosez de bouillon de volaille et d'huile de sésame. Parsemez de graines de sésame et poivrez légèrement. Dégustez sans attendre.

NOTE : SI VOUS LE SOUHAITEZ, VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AJOUTER DES FEUILLES DE NORI À CETTE RECETTE.