Bouillon de poulet aux nouilles et au gingembre

Le bouillon des jours de rhume : poulet tendre, gingembre frais et nouilles fines. Il réchauffe et se prépare avec peu d'ingrédients.

4 personnes	10 min préparation	35 min cuisson	45 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 2 cuisses de poulet sans peau
- 1 oignon
- 2 carottes
- 20 g de gingembre frais
- 1000 ml d'eau
- 1 c. à café de sel
- 80 g de nouilles fines
- 1 botte de ciboulette

Préparation

1. Hacher le gingembre et l'oignon dans le bol.
   5 sec / vitesse 6
2. Ajouter l'eau, le sel, les carottes en rondelles et les cuisses de poulet.
   30 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
3. Retirer le poulet, l'effilocher et le remettre dans le bol.
4. Ajouter les nouilles.
   4 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Servir avec de la ciboulette ciselée.

Le conseil de Tiha
Les nouilles continuent à gonfler dans le bouillon, ajoute un peu d'eau si tu laisses reposer la soupe.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.