Ramen de poulet au gingembre et aux oeufs mollets

Un bouillon clair parfumé au gingembre et à la sauce soja, des nouilles fines et un oeuf coulant. Le réconfort japonais prêt en moins d'une heure.

4 personnes	20 min préparation	35 min cuisson	55 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 3 gousse d'ail
- 30 g de gingembre frais
- 1 oignon
- 10 g d'huile de sésame
- 1000 ml de bouillon de volaille
- 40 ml de sauce soja
- 2 c. à soupe de pâte de miso
- 300 g de blancs de poulet émincés
- 250 g de nouilles de ramen
- 4 oeufs
- 2 oignons nouveaux
- 100 g de pousses de soja

Préparation

1. Mettre l'ail, le gingembre et l'oignon coupé en quatre dans le bol, puis hacher.
   5 sec / vitesse 5
2. Racler les parois, ajouter l'huile de sésame et faire revenir.
   3 min / 100°C / vitesse 1
3. Verser le bouillon, la sauce soja et le miso, puis chauffer.
   12 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Pendant ce temps, cuire les oeufs 6 minutes dans une casserole d'eau bouillante, les passer sous l'eau froide et les écaler.
5. Plonger le poulet émincé dans le bouillon et cuire.
   8 min / 95°C / vitesse 1 / sens inverse
6. Cuire les nouilles à part selon le paquet, les égoutter et les répartir dans quatre bols.
7. Verser le bouillon et le poulet, garnir d'un demi-oeuf, de pousses de soja et d'oignons nouveaux ciselés.

Le conseil de Tiha
Cuis les nouilles à part, sinon elles boivent le bouillon et deviennent molles. Garde-les al dente.

Conservation : Le bouillon se garde 2 jours au réfrigérateur, nouilles à part.