Ramen de poulet à l'œuf mollet

Un bol de ramen façon maison : bouillon de poulet au gingembre et à la sauce soja, nouilles, œuf mollet et oignons nouveaux.

2 personnes	15 min préparation	25 min cuisson	40 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 800 ml de bouillon de poulet
- 2 c. à soupe de sauce soja
- 10 g de gingembre
- 1 gousse d'ail
- 2 œufs
- 200 g de nouilles ramen
- 150 g de poulet cuit effiloché
- 2 oignons nouveaux
- 1 c. à café de huile de sésame

Préparation

1. Hacher le gingembre et l'ail dans le bol.
   4 sec / vitesse 6
2. Ajouter le bouillon et la sauce soja.
   15 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
3. Cuire les œufs 6 minutes dans de l'eau bouillante puis les écaler sous l'eau froide.
4. Cuire les nouilles à part et les répartir dans deux bols.
5. Verser le bouillon, ajouter le poulet, les demi-œufs et les oignons émincés.
6. Terminer avec un trait d'huile de sésame.

Le conseil de Tiha
Cuis les nouilles séparément, sinon l'amidon trouble ton bouillon et la soupe devient pâteuse.

Conservation : le bouillon se garde 3 jours ; assembler les bols à la dernière minute.