

Ramen



Pour: 2 personnes

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de repos: null

Temps de cuisson: 35 minutes

Ingredients

- 2 filets de poulets avec la peau
- 15g beurre doux
- 2 cuillères à café huile de sésame
- 2 cuillères à café gingembre haché
- 3 cuillères à café ail haché
- 2 cuillères à soupe sauce soja
- 2 cuillères à soupe mirin
- 1L bouillon de poulet
- 1 cuillère à café sel de mer
- 2 oeufs
- 3 oignons vert émincé
- 2 paquets de 90g ramen déshydraté

Etapas

1. Préchauffez le four à 190°. Saupoudrez les filets de poulet avec le sel et le poivre, puis faites les revenir à la poêle avec le beurre coté peau pendant 5 minutes, jusqu'à ce que cette dernière soit dorée. Retournez les puis faites cuire pendant encore 5 minutes, puis enfournez les au four pendant 15 minutes.
2. Pendant que le poulet cuit, faites chauffer l'huile dans une casserole. Ajoutez le gingembre et

l'ail et faire revenir pendant 1 à 2 minutes pour bien les parfumer. Ajoutez la sauce soja et le mirin et faire cuire pendant 1 minutes. Versez le bouillon. Laissez mijoter pendant 15 minutes en ajoutant le sel de mer.

3. Pendant que le bouillon cuit, préparez les oeufs. Versez de l'eau dans une casserole et portez à frémissement. Ajoutez les oeufs et faites cuire pendant 6 minutes. Mettez les immédiatement dans un bol d'eau froides pour stopper la cuisson, puis une fois refroidit écaillez les.
4. Faites cuire les pâtes pendant 2 à 3 minutes.
5. Quand le bouillon est prêt, répartissez les pâtes dans 2 bols, émincez les filets de poulet, puis répartissez les dans les bols. Ajoutez l'oignon vert. Passez le bouillon au chinois et versez le dans les bols. Ajoutez les oeufs en topping.