

Mon carnet

Partager

Ingrédients

— 4 personnes +

1  
poireau

13  
carotte coupée

1 l  
de bouillon

1 c.à.s  
d'huile tournesol

poivre

sel

2 portions  
de ramen (ou nouilles  
chinoises)

1 poignée  
de soja

100 g  
de viande (porc, volaille  
...)

ciboulette

sauce soja

## ÉTAPE 1

Cuire la viande.



## ÉTAPE 2

Une fois que la viande est à moitié cuite, ajouter les légumes coupés en fines lamelles.



## ÉTAPE 3

Une fois les légumes colorés, ajouter le soja et le reste de la garniture et faire cuire le tout entre 5 et 10 minutes.



## ÉTAPE 4

Déglacer avec de la sauce de soja et relever avec du sel et du poivre.



## ÉTAPE 5

Placer votre préparation dans une casserole et couvrir avec le bouillon. Porter à ébullition.



## ÉTAPE 6

Ajouter les pâtes.

## ÉTAPE 7

Laisser cuire à feu doux une bonne demi heure.

## ÉTAPE 8

Dresser dans de grands bols avec quelques brins de ciboulette et ajouter les œufs durs en tranches.



**J** jonas\_14402014

Note de l'auteur :

« »

C'est terminé ! Qu'en avez-vous pensé ?

