



## Ramen au poulet

Le ramen au poulet est une recette incontournable de la gastronomie japonaise. Préparée avec des nouilles, du poulet, des œufs et agrémentée de sauce soja, cette recette est à la fois équilibrée et gourmande. Il n'y a rien de bien compliqué dans la réalisation de ce succulent ramen qui sera parfait au quotidien ou pour les plus grandes occasions.

**PRÉPARATION :**  Préparation 20 min Cuisson 20 min

### INGRÉDIENTS:

4 PERS.

120 g de nouilles ramen

2 escalopes de poulet

2 œufs

2 oignons nouveaux

1 litre de bouillon de volaille

1 c. à soupe de sauce soja

1 c. à soupe d'huile de sésame

2 c. à café de graines de sésame

poivre

### 1.

Faites bouillir une casserole d'eau salée. Plongez les nouilles dedans et faites-les cuire quelques minutes. Egouttez les nouilles et réservez.

### 2.

Faites cuire les œufs pendant 6 min dans une casserole d'eau bouillante. Retirez du feu et plongez les œufs dans de l'eau froide. Écalez les œufs et réservez.

### 3.

Épluchez les oignons nouveaux et émincez-les finement. Réservez.

### 4.

Versez le bouillon dans une casserole. Ajoutez la sauce soja et portez à ébullition. Plongez les oignons émincés, les escalopes de poulet dans le bouillon bouillant et faites cuire pendant 10 min environ. Egouttez et coupez les escalopes en lamelles.

### 5.

Disposez les nouilles dans des bol. Répartissez les lamelles de poulet ainsi qu'un demi œuf. Arrosez de bouillon de volaille et d'huile de sésame. Parsemez de graines de sésame et poivrez légèrement. Dégustez sans attendre.

### ASTUCES

Si vous le souhaitez, vous pouvez également ajouter des feuilles de nori à cette recette. Il est possible d'ajouter des légumes de votre choix à la préparation. Des carottes ou des poireaux, par exemple, que vous ferez cuire dans le bouillon avec les escalopes de poulet.