

LA RECETTE

DU RAMEN AU PORC PANÉ ET POUSSÉS DE SOJA



A servir bien chaud

PRATIQUE

Pour 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 35 mn

Niveau : moyen

INGRÉDIENTS

- 2 oignons jeunes
- 100 g de chou chinois
- 2 escalopes de porc pané
- 2 poignées de pousses de soja
- 2 litres d'eau
- 2 cubes de bouillon de poule
- 3 càs de miso
- 2 pincées de curry
- 1/2 càc de sucre roux
- 1 càs de saké
- 150 g de ramen
- 1 gousse d'ail
- 3 cm de gingembre frais râpé
- 1 càc de nuoc mam (sauce poisson)
- 2 càs de sauce soja
- 3 gouttes d'huile de sésame

PRÉPARATION

ETAPE 1

Chauffez l'eau. Ajoutez le chou chinois émincé, le miso, les cubes, la sauce soja, le nuoc mam, le curry, le saké, l'ail, l'huile de sésame et le gingembre. Portez à ébullition quelques instants, ensuite chauffez à feu moyen.

ETAPE 2

Dans une poêle, saisissez les escalopes.

ETAPE 3

Ajoutez le sucre dans le bouillon. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Une fois que votre bouillon a le goût désiré, jetez les ramen dans le bouillon et relancez l'ébullition pendant 3 minutes.

ETAPE 4

Coupez les escalopes en petits morceaux.

ETAPE 5

Dans un grand bol, commencez par mettre des nouilles. Ensuite, versez le bouillon. Ajoutez au dernier moment le porc pané, les pousses de soja et les oignons jeunes émincés.



Bon appétit!

