

Ramen Poulet

Temps : 20 min

Niveau : Facile

Une vidéo est disponible sur notre instagram : [susuru_ramen](#)



Ingrédients

- 200 g de filet de poulet
- 2 œufs
- 200 g de champignons de Paris
- 1 pot de nouilles fraîche « Susuru »
- 1 oignons tige
- 600 centilitres d'eau
- 4 cm de gingembre frais pelé et râpé
- 1 cube de bouillon de poulet
- 2 cuillères à soupe de sauce soja salée
- 2 cuillères à soupe de sauce soja sucrée
- 1 cuillères à soupe d'huile de sésame
- Graines de sésame

- **Préparation**

- Tailler en rondelles le vert des oignons nouveaux et garder le blanc.
- Pelé et râpé le gingembre frais.
- Dans une casserole, faire revenir le blanc des oignons avec le gingembre pendant 3 minutes à feu moyen dans une cuillère à soupe d'huile de sésame.
- Cuire les œufs 7 minutes dans de l'eau bouillante. Les laisser refroidir dans l'eau glacée.
- Verser l'eau, ajouter la sauce soja salée, le cube de bouillon de volaille, couvrir et cuire 10 minutes à feu moyen.
- Nettoyer et émincer les champignons. Les cuire 5 minutes dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile de sésame. Les réserver.
- Dans la même poêle non nettoyée, déposer les filets de poulet. Les cuire 1 minute par face à feu vif puis baisser le feu, arroser de sauce soja sucrée et cuire 8 minutes à feu très doux (au minimum) et à couvert en les retournant régulièrement.
- Couper le poulet en lamelles.
- Retirer le blanc des oignons du bouillon.
- Écaler les œufs et les couper en deux.
- Cuire les nouilles « Susuru » dans le bouillon pendant 45 secondes, mélanger.
- Répartir le bouillon et les nouilles dans 2 bols, puis le poulet, les champignons et les œufs.
- Parsemer de graines de sésame et du vert des oignons nouveaux pour la décoration.

Ramen Végétarien

Temps : 20min

Niveau : Facile

Une vidéo est disponible sur notre instagram : [susuru_ramen](#)



Ingrédients

- 200 g de tofu fumé
- 2 œufs
- 200 g de champignons de Paris
- 1 pot de nouilles fraîche « Susuru »
- 1 oignons tige
- 600 centilitres d'eau
- 4 cm de gingembre frais pelé et râpé
- 1 cube de bouillon de légume
- 2 cuillères à soupe de sauce soja salée
- 2 cuillères à soupe de sauce soja sucrée
- 1 cuillères à soupe d'huile de sésame
- Graines de sésame

Préparation

- Cuire les œufs 7 minutes dans de l'eau bouillante. Les laisser refroidir dans l'eau glacée.
- Tailler en rondelles le vert des oignons nouveaux et garder le blanc.
- Écaler les œufs et les couper en deux.
- Pelé et râpé le gingembre frais.
- Dans une casserole, faire revenir le blanc des oignons avec le gingembre pendant 3 minutes à feu moyen dans une cuillère à soupe d'huile de sésame.
- Verser l'eau, ajouter la sauce soja salée, le cube de bouillon de légumes, couvrir et cuire 10 minutes à feu moyen.
- Nettoyer et émincer les champignons. Les cuire 5 minutes dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile de sésame. Les réserver.
- Couper le tofu en lamelles.
- Dans la même poêle non nettoyée, déposer le tofu fumé. Les cuire 1 minute par face à feu vif puis baisser le feu, arroser de sauce soja sucrée et cuire 8 minutes à feu très doux (au minimum) et à couvert en les retournant régulièrement.
- Retirer le blanc des oignons du bouillon.
- Cuire les nouilles « Susuru » dans le bouillon pendant 45 secondes, mélanger.
- Répartir le bouillon et les nouilles dans 2 bols, puis le tofu, les champignons et les œufs.
- Parsemer de graines de sésame et du vert des oignons nouveaux pour la décoration.

Ramen Porc

Temps : 20min

Niveau : Facile

Une vidéo est disponible sur notre instagram : [susuru_ramen](#)

Ingrédients

- 200 g de filet mignon de porc
- 2 œufs
- 200 g de champignons de Paris
- 1 pot de nouilles fraîche « Susuru »
- 1 oignons tige
- 600 centilitres d'eau
- 4 cm de gingembre frais pelé et râpé
- 1 cube de bouillon de porc
- 2 cuillères à soupe de sauce soja salée
- 2 cuillères à soupe de sauce soja sucrée
- 1 cuillères à soupe d'huile de sésame
- Graines de sésame

Préparation

- Cuire les œufs 7 minutes dans de l'eau bouillante. Les laisser refroidir dans l'eau glacée.
- Tailler en rondelles le vert des oignons nouveaux et garder le blanc.
- Écaler les œufs et les couper en deux.
- Pelé et râpé le gingembre frais.
- Dans une casserole, faire revenir le blanc des oignons avec le gingembre pendant 3 minutes à feu moyen dans une cuillère à soupe d'huile de sésame.
- Verser l'eau, ajouter la sauce soja salée, le cube de bouillon de légumes, couvrir et cuire 10 minutes à feu moyen.
- Nettoyer et émincer les champignons. Les cuire 5 minutes dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile de sésame. Les réserver.
- Couper filet mignon de porc en lamelles.
- Dans la même poêle non nettoyée, déposer le filet mignon de porc Les cuire 1 minute par face à feu vif puis baisser le feu, arroser de sauce soja sucrée et cuire 8 minutes à feu très doux (au minimum) et à couvert en les retournant régulièrement.
- Retirer le blanc des oignons du bouillon.
- Cuire les nouilles « Susuru » dans le bouillon pendant 45 secondes, mélanger.
- Répartir le bouillon et les nouilles dans 2 bols, puis le filet mignon, les champignons et les œufs.
- Parsemer de graines de sésame et du vert des oignons nouveaux pour la décoration.