Bowl ramen aux crevettes et petits légumes

TEMPS	20 minutes
INGRÉDIENTS	17 produits
FAIRE	4 portions

INGRÉDIENTS

- 300g de crevettes décortiquées
- 50g de champignons shiitaké
- 2 oignons nouveaux
- 3 gousses d’ail hachées
- 2 citrons verts
- 100g de pousses de soja frais
- 4 œufs mollets
- 1 pak choï 250g de tofu
- 300g de nouilles chinoises aux œufs
- 1,5 L de bouillon de légumes
- 3 c. à s. de sauce soja salée Suzi Wan
- 3 c. à s. d’huile de sésame
- 1 pincée de poivre
- 1 de gingembre moulu
- 1 de piment en poudre
- 1 de sésame noir
- coriandre fraîche

PREPARATION :

1. Dans un wok, faire sauter dans d’huile de sésame, l’ail haché, le gingembre moulu, le

piment en poudre et le citron vert, le pak choï, le tofu préalablement tranché, les champignons coupés et les crevettes décortiquées.
2. Plongez les 4 œufs dans une eau frémissante pendant 10 minutes. Les rincer abondamment à l'eau froide pour stopper la cuisson.
3. Dans 1,5 L d'eau, ajouter un cube de bouillon de légumes et la sauce soja Suzi Wan et faire cuire les nouilles.
4. Dans un bol large, dresser les ramen en commençant par le bouillon, les nouilles, les légumes, le tofu, les crevettes poêlées, les œufs mollets coupés en 2 et les pousses de soja frais.
5. Parsemer enfin de coriandre fraîche, d'oignons nouveaux finement taillés et de sésame noir. Déguster chaud !

LES AUTRES PRODUITS SUZI WAN®



Saumon laqué à la sauce soja

TEMPS

45 min

INGRÉDIENTS

6 produits



Pad Thaï aux crevettes

TEMPS

25 min

INGRÉDIENTS

12 produits



Vermicelles-chinois-boeuf

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits

Nouilles sautées au bœuf

TEMPS

22 min

INGRÉDIENTS

11 produits

Source URL: *https://fr.suziwan.com/recipes/bowl-ramen-aux-crevettes-et-petits-legumes*