



Ramen au bœuf à la coréenne  
RECETTE

## Ramen au bœuf à la coréenne



**TEMPS** 15 minutes  
**INGRÉDIENTS** 5 produits  
**FAIRE** 4 portions

### INGRÉDIENTS

- 640 g de Nouilles Ramen Saveur Boeuf Korean BBQ Suzi Wan®
- 1 litre d'eau
- 30 g de champignons noirs déshydratés
- 1/2 chou chinois
- 200 g de bœuf finement émincé

Optionnel

- 50 g de pousses de bambou
- 50 g de pousses de soja frais
- 2 brins de ciboulette fraîche
- Sel et poivre

### PREPARATION :

1. Faire bouillir le litre d'eau avec les sachets d'assaisonnement saveur Bœuf Korean BBQ.
2. Couper grossièrement le chou chinois et hydrater les champignons noirs.
3. Ajouter au bouillon le chou chinois découpé, les pousses de bambou et de soja et les champignons noirs.
4. Faire bouillir à nouveau pendant cinq minutes avec le bœuf finement émincé en tranche.
5. Hors du feu, ajouter les Nouilles Ramen Suzi Wan®.
6. Pour finir, ajouter de la ciboulette fraîche finement ciselée et servir 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/ramen-au-boeuf-la-coreenne>