



Ramen au poulet au curry et légumes

RECETTE

Ramen au poulet au curry et légumes



<?xml version="1.0"?>

TEMPS

20 minutes

INGRÉDIENTS

7 produits

FAIRE

4 portions

Partager

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

INGRÉDIENTS

- 640 g de Nouilles Ramen Natures Suzi Wan®
- 50 cl de lait de coco Suzi Wan®
- 1 c. à s. de curry en poudre
- 4 gros champignons de Paris
- 1 carotte
- 100 g de haricots verts frais
- 200 g de blanc de poulet

Optionnel

- 3-5 piments rouges
- 1 citron vert
- 1 bâton de citronnelle

PRÉPARATION :

1. 1.

Dans une cocotte, faire chauffer le lait de coco Suzi Wan®, l'eau, le curry en poudre et le bâton de citronnelle grossièrement haché.

2. 2.

Emincer la carotte et les champignons de Paris. Couper le poulet en cubes de 4 à 5 cm. Ajouter les carottes et les champignons émincés, les haricots verts et le poulet dans le bouillon.

3. 3.

Faire bouillir une quinzaine de minutes.

4. 4.

Hors du feu ajouter les Nouilles Ramen Natures Suzi Wan® dans le bouillon chaud.

5. 5.

Retirer la citronnelle du bouillon.

6. 6.

Servir accompagné d'un quartier de citron vert et de piment rouge.

LES AUTRES PRODUITS SUZI WAN®



[Saumon laqué à la sauce soja](#)

TEMPS

45 min

INGRÉDIENTS

6 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



[Bo Bun au boeuf](#)

TEMPS

20 min

INGRÉDIENTS

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



[Pad Thaï aux crevettes](#)

TEMPS

25 min

INGRÉDIENTS

12 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



[Vermicelles-chinois-boeuf](#)

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)

Source URL: <https://fr.suziwan.com/recipes/ramen-au-poulet-au-curry-et-legumes>