Ramen au poulet au curry et légumes
RECETTE

Ramen au poulet au curry et légumes

TEMPS	20 minutes
INGRÉDIENTS	7 produits
FAIRE	4 portions

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

PREPARATION :

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. 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. Faire bouillir une quinzaine de minutes.
4. Hors du feu ajouter les Nouilles Ramen Natures Suzi Wan® dans le bouillon chaud.
5. Retirer la citronnelle du bouillon.

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



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-poulet-au-curry-et-legumes*