

RAMEN AU CURRY ROUGE ET LAIT DE COCO

RECETTE DE MOIS |
JUN 26



2 Personnes
●●○ Difficulté
€€€ Budget
20 min Temps

LES INGRÉDIENTS

- ▶ 2 paquets de ramen
- ▶ 1 cuillère à soupe de pâte de curry rouge
- ▶ 200 ml de lait de coco
- ▶ 300 ml de bouillon de légumes
- ▶ 1 poivron
- ▶ 1 pak-choi
- ▶ 1 œuf (optionnel)
- ▶ Huile



LA RECETTE

1. Couper les légumes.
2. Faire revenir la pâte de curry, ajouter lait de coco + bouillon.
3. Ajouter les légumes et cuire 5 min.
4. Ajouter les ramen et cuire 3 min.
5. Option : ajouter un œuf mollet.
6. Servir chaud.