

## Ramen au poulet et aux oeufs

 Difficulté  Budget     30 min.

### LES INGRÉDIENTS

- 120 gr de nouilles ramen,
- 2 blancs de poulet,
- 2 œufs,
- 2 oignons nouveaux,
- 1 L de bouillon de volaille,
- 1 cuillère à soupe de sauce soja,
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame,
- 2 cuillères à café de graines de sésame,
- 2 feuilles de nori,
- Du gingembre frais,
- Du sel et du poivre du moulin.

### LA RECETTE

1. Faites cuire les nouilles ramen dans une casserole remplie d'eau bouillante salée. Egouttez-les.
2. Faites cuire les œufs 5 min dans une casserole remplie d'eau bouillante. Écalez-les avec soin.
3. Émincez les oignons et coupez finement les tiges avec [le couteau multi usages écoresponsable](#) de Kyocera.
4. Dans une casserole, faites chauffer le bouillon de volaille et la sauce soja.
5. Pochez-y vos blancs de poulet une dizaine de minutes.
6. Égouttez-les, laissez-les reposer 5 minutes puis découpez-les en fines tranches avec [le couteau multi usages écoresponsable](#) de Kyocera.
7. Retirez la peau du gingembre puis râpez-le avec [la râpe universelle](#) de Kyocera, pour former une fine purée.
8. Garnissez harmonieusement de larges bols de nouilles ramen, de tranches de poulet, d'une moitié de feuille de nori, de purée de gingembre et d'une moitié d'œuf.
9. Arrosez l'ensemble de bouillon.
10. Agrémentez d'oignons nouveaux avec leurs tiges et de graines de sésame.
11. Arrosez d'un filet d'huile de sésame.
12. Salez et poivrez avec [le moulin à épices en bois](#) Kyocera.

Accompagnez cette savoureuse soupe 100% japonaise, d'un vin blanc léger, un Côte de Blaye par exemple. À consommer toujours avec modération !

[www.kyocera-cuisine.fr](http://www.kyocera-cuisine.fr)

**Contact Presse: KEEPINTOUCH**

Delfine Bourguignon - [rp@keepintouch.fr](mailto:rp@keepintouch.fr)



### VOS USTENSILES

- ✓ **1 Couteau multi usages ÉCORESPONSABLE de Kyocera** à lame en céramique blanche de 11 cm, avec son manche ergonomique à partir de plastique organique à base de canne à sucre.



- ✓ **1 Râpe Universelle Kyocera** avec un manche pour le côté fonctionnel et une large surface de céramique pour râper plus rapidement une grande quantité d'aliments.



- ✓ **1 Moulin à épices Kyocera** avec son broyeur en céramique, parfaitement adapté à tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs et goût.

