



Ramen au lard avec son œuf



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 œufs
200 grammes de vermicelles de soja
1 l de bouillon de poule
3 tranches de lard salé
2 gousses d'ail
2 centimètres de gingembre
1 tiret de sauce soja
1 piment (ou 1 cuillère à café de poivre de Cayenne)
1 tasse de petits pois surgelés
1 poignée de pois gourmand
1 poignée de pousses d'épinards
1 citron vert (jus)
1 petit bocal de sambal oelek
2 jeunes oignons

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les œufs pendant 5 minutes, puis passez-les sous l'eau froide.
- 2.** Faites cuire les vermicelles de soja et égouttez-les.
- 3.** Portez le bouillon à ébullition. Ajoutez-y le lard salé, l'ail émincé et le gingembre râpé. Laissez mijoter pendant 15 minutes avant d'y incorporer la sauce soja, le piment émincé, les petits pois, les pois gourmands, les épinards et le jus de citron vert.
- 4.** Ajoutez-y délicatement les vermicelles et les œufs coupés en deux.
- 5.** Assaisonnez de sambal oelek et garnissez de jeunes oignons ciselés.