



## Ramen au poulet

### TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 2 pers.

Préparation | 30 min

Cuisson | 15 min

### INGRÉDIENTS

- 1 paquet de rāmen
- 150 g de filet de poulet
- 2 oeufs
- 1 cube de bouillon de volaille
- 100 g de champignons de Paris
- 0.5 courgette
- 1 petite carotte
- 6 fleurette de brocolis
- Eau
- Sel, poivre

Faire cuire vos oeufs soit mollet, soit dur.

Faites cuire vos filets de poulet dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive. Réservez.

Coupez vos légumes et les faire cuire dans du bouillon de volaille.

Faites cuire vos rāmen comme indiqué sur le paquet. Perso, j'ai pris des rāmen avec des épices et aromates donc je n'ai rien eu besoin d'ajouter.

Pour le dressage, dans un bol, mettre les rāmen les légumes, la viande, un oeuf coupé en deux. Puis ajoutez le bouillon des ramen.

Servez bien chaud.