



## ***Soupe ramen crémeuse, shitake et bok choy***

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SOUPES/POTAGES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- 2 litres de bouillon à ramen ou de poulet de bonne qualité
- 4 tasses de bok choy, haché grossièrement
- 50 à 60 grammes de shitake déshydratés
  - ou 4 tasses de shitakes frais, coupés en tranches
- 2 c. soupe de sauce soya
- 2 c. soupe de sauce de poisson
- 1 c. table de gingembre frais, haché
- 4 gousses d'ail, hachées
- 6 oeufs
- 2 c. soupe de mayonnaise Kewpie\*
- 4 c. thé de sambal oelek
- 2 oignon vert, ciselé
- Huile aromatisée aux piments (facultatif)
- Graines de sésame
- Nouilles ramen (approximativement 200 grammes)
- Coriandre fraîche, ciselée

Vous pouvez faire votre propre mayonnaise Kewpie en mélangeant 1 tasse de mayonnaise avec 2 c. table de vinaigre de riz et 1 c. table de sucre blanc.

## Préparation

---

1. Rincer les champignons déshydratés à l'eau froide . Déposer dans un bol et recouvrir d'eau tiède. Laisser reposer 20 minutes. Égoutter. Vous pouvez conserver le jus pour des soupes. Réserver.
2. Dans un chaudron, verser le bouillon. Ajouter le bokchoy, les champignons (réhydratés ou crus selon l'option choisie), la sauce soya, la sauce de poisson, le gingembre et l'ail.
3. Porter à ébullition à feu moyen vif. Ajouter ensuite 4 des 6 oeufs (dans leur coquille). Couvrir et cuire pendant 7 minutes. Retirer ensuite les oeufs et les plonger dans un bol d'eau glacée.
4. Retirer 1 tasse de bouillon et réserver. Ajouter les nouilles au mélange de bouillon et de légumes. Cuire 5 minutes ou jusqu'à ce que les nouilles soient cuites.
5. Dans un petit bol, fouetter la mayonnaise, le sambal oelek et l'oeuf restant jusqu'à consistance homogène.
6. Verser le bouillon réservé dans le mélange de mayonnaise en petite quantité en brassant sans arrêt pour éviter que les oeufs cuisent.
7. Ajouter le mélange d'oeufs dans les ramens et bien mélanger.
8. Servir dans des bols en garnissant des oeufs réservés, des oignons verts et des graines de sésame. Ajouter un peu d'huile aromatisée au goût et d'un peu de coriandre fraîche si désirée.