



Les plats principaux
Soupes

Soupe de nouilles à l'oeuf mollet

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 filet de poulet
beurre
250 grammes mihoen ready to eat
4 œufs
3 cuillères à soupe d'huile pour wok
2 centimètres de gingembre (frais, coupé finement)
2 gousses d'ail (coupées finement)
1 litre d'eau
2 cubes de bouillon
4 cuillères à soupe de sauce soja
200 grammes de champignons (en tranches)
1 paksoi
2 jeunes oignons (en anneaux obliques)
4 cuillères à café de graines de sésame
poivre
sel
oignons frits

Méthode de préparation

Chauffez une noix de beurre dans une poêle et rôtissez les filets de poulet bien dorés des deux côtés. Diminuez le feu et continuez de cuire les filets à coeur. Salez et poivrez. Coupez les filets de poulet en fines tranches et réservez.

Portez l'eau à ébullition et cuisez le mihoen pendant 6 minutes. Versez l'eau puis égouttez-le.

Cuisez les oeufs durant 6 minutes, rincez-les à l'eau froide et égouttez-les.

Chauffez l'huile pour wok et faites-y revenir le gingembre et l'ail durant 5 minutes.

Ajoutez l'eau, les cubes de bouillon et la sauce soja. Portez à ébullition.

Ensuite ajoutez les champignons et faites cuire le tout encore 5 minutes.

Coupez le chou chinois en fines lamelles, puis ajoutez-le avec le mihoen. Faites cuire votre soupe encore 2 minutes.

Partagez la soupe dans des plats profonds, coupez les oeufs en deux et servez-en 2 demis par plat. Terminez par les graines de sésame, les jeunes oignons, les oignons rôtis croustillants et quelques tranches de filet de poulet.

