

# Ramen au poulet



Nouilles ramen réconfortantes dans un bouillon de poulet savoureux aux notes umami classiques.

## PRÉPARÉ AVEC



**Classique Bouillon de poulet**  
CODE DE CAS 28197

## Ingredients

0,5 kg	De nouilles de ramen, sèches
1,36 L	<b>Classique Bouillon de poulet</b>
1,36 L	L'eau
15 mL	Poudre de dashi
45 mL	Sauce de soja
1,2 kg	Poitrine de poulet, sans peau, cuite, tranchée
1125 mL	Champignons shiitake, tranchés, sautés
250 mL	Gâteau de poisson japonais, tranché
9	Bok choys, de taille moyenne, cuits à la vapeur

## Directions

- 1 Préparez les nouilles de ramen selon les instructions sur l'emballage. Réservez.
- 2 Dans une grande casserole, faites mijoter le bouillon, l'eau, le dashi et la sauce soja pendant 15 minutes. Assurez-vous que la température atteigne un minimum de 74°C pendant 1 minute. Filtrez le mélange pour garantir que le bouillon soit exempt de particules. Maintenez le bouillon pour le service chaud à 60°C ou plus.

3

## Pour servir

Placez 240 mL de ramen cuits dans un bol. Ajoutez 300 mL de bouillon par-dessus. Disposez la garniture sur le dessus.