

# Le ramen à ma façon

Les ramens qu'est-ce que c'est ? C'est une soupe asiatique avec un mélange de légumes, nouilles et viandes trempant dans un bon bouillon bien chaud ! C'est terriblement bon et ça change de la soupe de mamie ^\_^

Ingrédients pour 2 personnes : \_ Un bouillon cube de volaille (dégraissé si vous préférez) \_ Un bon litre d'eau bouillante \_ Une cuillère à soupe d'huile de sésame (à défaut d'olive) \_ Une cuillère à soupe de vinaigre balsamique \_ Une cuillère à soupe de jus de citron \_ 1 à 2 cuillères à soupe de sauce soja \_ 6 branches de ciboulette \_ Éventuellement du gingembre ou piment si vous aimez quand c'est relevé \_ Un chou pak choy (chou chinois) \_ Un oignon ou une grosse poignée de soja cru (c'est selon votre goût en fait) \_ Des nouilles de riz fraîche \_ Du bœuf cru ou des œufs ou des grosses queues de crevettes cuites ou encore du Tofu

Dans un saladier, préparez la base de votre bouillon : le vinaigre, le bouillon cube, le citron, sauce soja et les aromates. Faites chauffer votre eau dans une bouilloire (ça va plus vite) et une fois que l'eau boue, versez la dans le saladier. Mélangez et attendez que tout se dissolve bien.

Pendant ce temps lavez et coupez votre Pak Choy. Rincez votre soja (ou épluchez votre oignon). Réservez.

Si vous avez choisi le bœuf, coupez-le en fin morceau et réservez. Si ce sont les œufs qui vous ont tenté, battez-les en omelette et faites-la cuire. Pour les crevettes, vu qu'elles sont déjà cuites, vous n'avez qu'à les décortiquer.

Pour les nouilles, si elles sont fraîches, vous n'avez rien à faire...

Dans un grand bol, mettez vos légumes, nouilles et viande.

Attention quand même à la quantité, il faut pouvoir mettre le bouillon et arrivée au bout de son plat ! Arrosez de bouillon chaud. voilà c'est prêt !