



# Soupe chinoise rapide aux nouilles et au poulet

**Temps de préparation**

< 30 min

**Difficulté**

Facile



## Ingédients

350 grammes de nouilles aux œufs  
1 1/2 l de bouillon de poule (voir recette de bouillon de base pour soupe chinoise)  
2 gousses d'ail (écrasées)  
3 centimètres de gingembre (pelé et coupé en tranches)  
3 cuillères à soupe de sauce soja légère  
3 cuillères à soupe de sucre  
3 cuillères à soupe de vinaigre de riz japonais  
4 paksoys (ou un brocoli, en morceaux)  
400 grammes de poulet cuit (déchiré en lanières)  
1 cuillère à soupe d'huile de sésame  
2 jeunes oignons (finement hachés)

## Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les nouilles dans de l'eau légèrement salée et égouttez-les.
- 2.** Portez le bouillon de poulet à ébullition avec l'ail et le gingembre. Laissez mijoter pendant 10 minutes, puis ajoutez la sauce soja, le sucre et le vinaigre de riz.
- 3.** Ajoutez ensuite les légumes, les nouilles et le poulet. Laissez bien réchauffer.
- 4.** Terminez avec de l'huile de sésame et des oignons nouveaux.