



Ramen épicé avec cacahuètes et maïs

Temps de préparation

30 min à 1h

Difficulté

Facile



Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
4 cuillères à soupe de gingembre (râpé)
4 gousses d'ail (hachées finement)
2 cuillères à soupe de sauce chili
4 cuillères à soupe de beurre de cacahuètes
800 grammes de lait de coco
4 cuillères à soupe de sauce soja
2 cuillères à soupe de sucre brun
1 cuillère à soupe de sauce de poisson
2 citron vert
2 cuillères à soupe d'huile de chili
300 grammes de maïs
2 paksoys (in stukjes gesneden)
4 œufs
400 grammes de ramen
coriandre
sel

Méthode de préparation

- 1.** Chauffez l'huile d'arachide dans une poêle. Ajoutez le gingembre et l'ail et laissez cuire 1 minute. Ajoutez la sauce chili et le beurre de cacahuètes. Remuez bien. Ajoutez 2 cuillères à soupe de crème de lait de coco (prélevez-les de la couche supérieure de la boîte). Remuez bien et ajoutez ensuite le reste du lait de coco, la sauce soja, le sucre brun, la sauce de poisson et le jus d'un citron vert. Laissez mijoter doucement.
- 2.** Dans une autre poêle, chauffez 1 cuillère à soupe d'huile de chili et ajoutez le maïs. Assaisonnez avec du sel. Laissez caraméliser doucement. Ajoutez le pak-choï.
- 3.** Faites cuire les œufs pendant 7 minutes. Plongez-les dans de l'eau froide et mettez-les de côté.



- 4.** Faites cuire les nouilles comme indiqué sur l'emballage et égouttez-les. Répartissez dans quatre bols. Versez la soupe par-dessus. Ajoutez le maïs et le pak-choï. Terminez avec des œufs durs coupés en deux, de la coriandre, des quartiers de citron vert et le reste de l'huile de chili.