



Ramen aux crevettes

Temps de préparation : 45 minutes

Niveau : moyen

Ingrédients pour 4 personnes :

400g de Crevettes crues
500g de Ramen (Nouilles chinoises)
4 œufs
2 carottes
2 poireaux
1 gousse d'ail
1 litre et demi de bouillon de volaille
100g de tomates cerise
150g de pousses d'épinards
Huile d'arachide
Sel, poivre



Préparation :

1. Décongeler les crevettes, les nettoyer puis réserver au frais.
2. Emincer finement les poireaux et les carottes, hacher la gousse d'ail.
3. Couper les tomates en deux et nettoyer les épinards.
4. Faire suer à l'huile les carottes, les poireaux et l'ail. Mouiller avec le bouillon et ajouter les nouilles.
5. Poêler les crevettes 2 minutes à feu vif, puis ajouter les crevettes aux nouilles.
6. Cuire les œufs 6 minutes dans l'eau bouillante, écalez et coupez-en deux.
7. Ajouter les tomates et les épinards, laisser compoter et dresser en assiette creuse avec les œufs par-dessus.