



Ramen

Temps total : 30min — Préparation 10min



INGRÉDIENTS : 3 personnes

- 3 paquets de Noodle Chinoise
- 2 Escalopes de dinde
- Une grosse poignée de Champignons
- 3 Oeufs

À vos marques prêt !

ÉTAPE 1

Découpez vos escalopes en petits morceaux et faites les cuire dans un filet d'huile d'olive.

ÉTAPE 2

Épluchez et coupez vos champignons et mettez-les à cuire également.

ÉTAPE 3

Faites bouillir de l'eau dans une bouilloire. Pendant ce temps, mettez dans votre bol : les nouilles, l'escalope, les champignons.

ÉTAPE 4

Versez l'eau chaude dans votre bol, puis mettez un couvercle dessus. Faites bouillir une casserole d'eau pour y faire vos oeufs mollets.

ÉTAPE 5

Ajoutez l'oeuf et servez !