

# Ramen tamago verde

**Ingrédients pour 3-4 personnes :**

- 3 grandes feuilles de pak choï
- 4-5 feuilles de chou vert
- 1 grosse poignée de Kimchi
- 4 tiges de ciboules fraîches
- 4 oeufs bio plein air
- Des nouilles soba (nouilles au sarasin en épicerie asiatique ou bio)
- 1 bouillon cube de légumes
- 1 cc de miso noir
- 1 CS de sauce soja
- 1 CS de vinaigre de riz
- Huile de sésame
- Ail et oignon semoule

Dans une marmite, versez 80cl d'eau, le bouillon cube, le miso et amenez à petite ébullition. Pendant ce temps, séparez la tige de la feuille du pak Choï (après les avoir nettoyé).

Coupez la tige en morceaux de 1cm (grosso modo). Ajoutez les tiges coupées dans le bouillon, l'ail et l'oignon.

Émincez grossièrement le chou vert en lamelles, et ajoutez-les aussi au bouillon.

Laissez cuire 10min à feu moyen.

Ajoutez les soba, et laissez cuire 5min (ou le temps indiqué sur le paquet).

Émincez les feuilles vertes du pak choï et réservez. Faites de même avec la ciboule et réservez séparément.

Dans une casserole un peu profonde, faites bouillir de l'eau.

Au bout de la cuisson, ajoutez les feuilles de pak choï réservées et coupez le feu sous la marmite.

Mettez les oeufs à cuire pendant 6min dans l'eau bouillante (à petite ébullition). Ils doivent être mollets (le jaune coulant).

Répartissez le bouillon au légumes et soba dans 4 larges bols.

Émincez du kimchi et posez-le sur une partie des légumes.

Écalez les oeufs délicatement et posez-les dans chaque bol. Versez un peu d'huile de sésame (et pourquoi pas quelques graines de sésame doré), ainsi que la ciboule.

Servez aussitôt !





Ici, j'ai servi 1 bol à la fois, j'ai donc fait un oeuf poché  
□ L'idée, c'est d'avoir un oeuf avec jaune encore coulant.

Bon appétit !!

---

# Bouillon de pomme de terre

Des fois, le soir, on préfère manger léger. Alors je vous propose un bouillon avec ce qu'on trouve à la maison. Simple et rapide. On fait ses placards et on se détend ^^

**Pour 4 à 6 personnes** : 1,5L d'eau minérale – 1 cube de bouillon de légumes dégraissé – 1 cube de bouillon de volaille dégraissé – 2 tomates – 1/2 petite laitue – 6 petites pommes de terre fermes – 3 tranches de jambon – 10 tiges de ciboule fraîches – 1/2 bouquet de coriandre – 1CC de grains de poivre.

Dans une marmite, dissoudre les cubes de bouillon dans l'eau bouillante (ne salez pas, avec les bouillons, se sera suffisant).

Epluchez, et coupez vos pommes de terre en cubes de 1cm (environ). Rincez bien pour retirer l'amidon. Placez les pommes de terre dans l'eau bouillante.

Après 20min de cuisson, coupez les tomates en quartiers (après les avoir rincés). Retirez les pépins.

Placez dans le bouillon.

Après 5min, ajoutez la moitié de la laitue (rincée) coupée en grosses lamelles de 5cm ainsi que le jambon coupé en petits morceaux.

Terminez la cuisson avec 5min de plus. Retirez du feu.

Servez dans un bol. Emincez votre ciboule. Répartissez dans les bols.

Faites des pluches avec votre coriandre et répartissez de nouveau dans les bols.

**PETIT PLUS** : Si vous voulez apporter du croquant, placez des cacahuètes grillées à sec légèrement concassées dans les bol.