

**Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU**



SOUPE DE RAMEN À L'AGNEAU

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



SOUPE DE RAMEN À L'AGNEAU

🕒 25 min 🔥 25 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 tranches de gigot d'agneau sans os
- 120 g de nouilles ramen
- 1/2 bouillon de volaille
- 1 c. à soupe de pâte miso
- 2 c. à soupe de sauce soja
- 1 filet d'huile de sésame
- 1/2 petit piment rouge
- 2 œufs
- 4 champignons de Paris
- 1 carotte
- 1 chou pak-choï
- 2 tiges de ciboule
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Dans une grande casserole, verser 1 L d'eau, le demi cube de bouillon de volaille, la pâte miso et la sauce soja. Porter à ébullition. Couper la tranche de gigot d'agneau en morceaux et faire revenir 5 minutes à feu vif avec le demi piment coupé en rondelles, dans un filet d'huile de sésame.
- Éplucher et couper en bâtonnets la carotte et couper les champignons en tranches. Couper le chou pak-choï en deux. Plonger les légumes dans le bouillon et cuire 15 minutes.
- Faire bouillir une seconde casserole d'eau et cuire les œufs pendant 6 minutes. Plonger les œufs dans l'eau froide après cuisson. Enfin, faire cuire les nouilles comme indiqué sur le paquet.
- Répartir dans des grands bols, les nouilles avec le bouillon, les légumes et la viande d'agneau. Écaler et couper en deux les œufs et déposer dans les bols. Couper la ciboule en rondelles et parsemer sur les ramens.

Pour + d'idées recettes : www.jadorelagneau.fr

