



# Soupe de nouilles japonaise



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Difficile



## Ingrédients

7 décilitres de bouillon de poule  
3 gousses d'ail (émincées)  
4 cuillères à soupe de sauce soja  
1 cuillerée à thé de sauce worcestershire  
1 pièce de gingembre (de 5 cm, émincé)  
1/2 cuillerée à thé mélange 5 épices  
3 décilitres d'eau  
400 grammes de nouilles japonaises  
2 cuillerées à thé d'huile de sésame  
400 grammes filets de poulet (tranchés)  
100 grammes de pousses d'épinards  
4 cuillerées à thé maïs  
4 œufs (à la coque)  
1 feuille de nori (algue séchée, base pour sushi, émiettée)  
2 jeunes oignons (émincés)  
2 cuillerées à thé de graines de sésame

## Méthode de préparation

- 1.** Versez le bouillon dans une marmite profonde. Ajoutez l'ail, la sauce soja, la sauce Worcestershire, le gingembre, le mélange 5 épices et l'eau. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant 5 minutes.
- 2.** Faites cuire les nouilles selon les indications sur l'emballage et égouttez-les. Réservez.
- 3.** Chauffez l'huile de sésame dans une poêle et faites-y revenir les tranches de poulet.
- 4.** Servez les nouilles dans 4 bols. Garnissez les nouilles de poulet, de 25 g d'épinards, d'une cuillère à soupe de maïs et de 2 moitiés d'œuf.



- 5.** Passez le bouillon au chinois dans une autre marmite. Portez-le à nouveau à ébullition et versez-le dans les bols.
  
- 6.** Garnissez-les de nori émietté, de jeunes oignons émincés et de graines de sésame.