



soupe de nouilles

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

1 poulet
2 1/2 l d'eau
2 oignons (en demi-lunes)
250 grammes de nouilles
1 concombre (coupé en morceaux)
1 citron vert (le jus)
2 cuillères à soupe de sauce soja
4 œufs (mollets)
1 bouquet de coriandre
huile d'olive (au piment)
1 cuillère à soupe de graines de sésame
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Placez le poulet dans une casserole et couvrez-le de 2,5 litres d'eau. Salez et poivrez bien. Laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure et demie. Retirez les filets de poulet du bouillon et laissez-les refroidir un instant. Désossez le poulet et utilisez 1/3 pour la soupe. Conservez le reste au réfrigérateur dans un pot hermétique.
- 2.** Utilisez 1,5 litre de bouillon. Conservez le reste au réfrigérateur dans un pot hermétique.
- 3.** Portez à nouveau le bouillon à ébullition et ajoutez les oignons et les nouilles. Laissez bouillir jusqu'à ce que les nouilles soient cuites. Ajoutez les morceaux de poulet et le concombre. Retirez immédiatement du feu. Assaisonnez la soupe avec du jus de citron vert et de la sauce soja.
- 4.** Servez la soupe dans 4 assiettes et garnissez-les d'un œuf coupé en deux, de coriandre, d'huile d'olive au piment et de graines de sésame