COMPTOIR DU PASTIER
AUTHENTIQUE & BIO

CROZETS
FAÇON RAMEN

Pâtes fraîches

Nb. portions
4

Préparation
30 MINUTES

Cuisson
4 MINUTES



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Crozets frais Comptoir du Pastier**
- 2 filets de poulet (ou 200g de tofu)
- 2 cubes de bouillon de poule
- 4 œufs
- 2 carottes
- Une dizaine de radis
- 4 gousses d'ail
- 3 bâtons de citronnelle
- Graines de sésame
- 2 oignons cébette
- Ciboulette
- Piment
- Sauce soja
- Citron

RECETTE

Préparation du bouillon

- Dans une grande casserole, porter à ébullition le bouillon de poule (environ 2L d'eau pour 2 bouillons cube)
- Ajouter l'ail et le gingembre haché, ainsi que la citronnelle écrasée.
- Laisser mijoter 15 minutes à petits bouillons
- Filtrer le bouillon et réserver.

Préparation de la garniture

- Cuire les œufs 6 minutes dans une eau bouillante afin d'obtenir des œufs mollets
- Ecaler les œufs délicatement, réserver

Astuces pour réussir les œufs mollets à tous les coups !

- Utiliser des œufs les plus frais possible
- Si vous utilisez des œufs directement sortis du réfrigérateur, ajoutez 1 minute de cuisson
- Refroidir immédiatement les œufs à l'eau froide et écaler sous un filet d'eau

Préparation de la garniture (suite)

- Tailler finement (à la mandoline idéalement) les carottes et les radis, réserver
- Emincer la cébette et la ciboulette
- Epépiner puis émincer le piment
- Dans une poêle avec un filet d'huile, cuire les filets de poulet (ou le tofu) puis les couper en lanières

Cuisson des crozets

- Cuire les crozets dans le bouillon bouillant pendant 4 minutes
- Egoutter en gardant le bouillon

Dressage

- Disposer les crozets au fond d'une assiette creuse
- Ajouter le bouillon bouillant par-dessus
- Disposer les carottes, radis, poulet, et œuf mollet sur les crozets
- Assaisonner l'ensemble d'un filet de sauce soja
- Terminer avec la ciboulette et la cébette ciselée, le piment et les graines de sésame
- Déguster sans attendre !