

# Ramen au porc

TEMPS DE PRÉP

**10 MIN**

TEMPS TOTAL

**30 MIN**

PORTION

**4**



[Imprimer](#)



[Sauver](#)

## Ingrédients

Métrique Impérial

- 2 c. à s. d'huile végétale
- 1 grosse échalote, tranchée en rondelles
- 300 grammes de boulettes de pâte au porc congelées
- 2 boîtes (900 mL chacun) Bouillon de poulet Prêt à utiliser, de CAMPBELL'S®
- 1 c. à s. gingembre émincé
- 1 c. à s. vinaigre noir (facultatif)
- 1 c. à s. sauce soya
- 1 c. à t. d'huile de sésame
- 6 oz nouilles Ramen
- 2 tasses de légumes verts asiatiques (bok choy, choy sum, brocoli chinois, etc.)
- 8 tranches porc au BBQ cuit
- 1 c. à s. graines de sésame

**Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle**

## Préparation

- 1.** Placer l'huile et l'échalote dans une grande poêle à frire antiadhésive. Cuire à feu moyen, en remuant, jusqu'à ce que l'échalote soit croustillante et dorée, environ 5 minutes. Retirer l'échalote avec une cuillère à rainures et mettre dans une assiette.
  - 2.** Dans la même poêle, cuire les boulettes de pâte congelées jusqu'à ce qu'elles soit complètement cuites, environ 15 minutes.
  - 3.** Dans une casserole, combiner le bouillon de poulet avec le gingembre, le vinaigre noir (si utilisé), la sauce soya et l'huile de sésame. Porter à ébullition. Cuire les nouilles ramen et les légumes verts asiatiques jusqu'à ce qu'ils soient al dente et que les légumes soient tendres et croquants, environ 2 minutes.
  - 4.** Répartissez les nouilles dans les bols. Servir à la louche avec le bouillon et garnir avec les légumes, les boulettes de pâte et le porc au BBQ tranché. Saupoudrer de graines de sesame.
- 

## Conseils et Recettes

- *Des oignons croquants peuvent être achetés en magasin pour gagner du temps*
- *Personnaliser avec vos propres garnitures, comme :*
  - *jalapenos tranchés*
  - *chou kale râpé*
  - *carottes marinées*
  - *radis daikon ou gingembre*
  - *saucisse fumée tranchée (incluant les saucisses à hot dog)*
  - *kimchi*
  - *légumes congelés*
  - *poisson en conserve*
  - *bacon émietté*
  - *ail broyé*

**Avez-vous cuisiner cette recette?**

**Laissez un commentaire si-dessous.**

