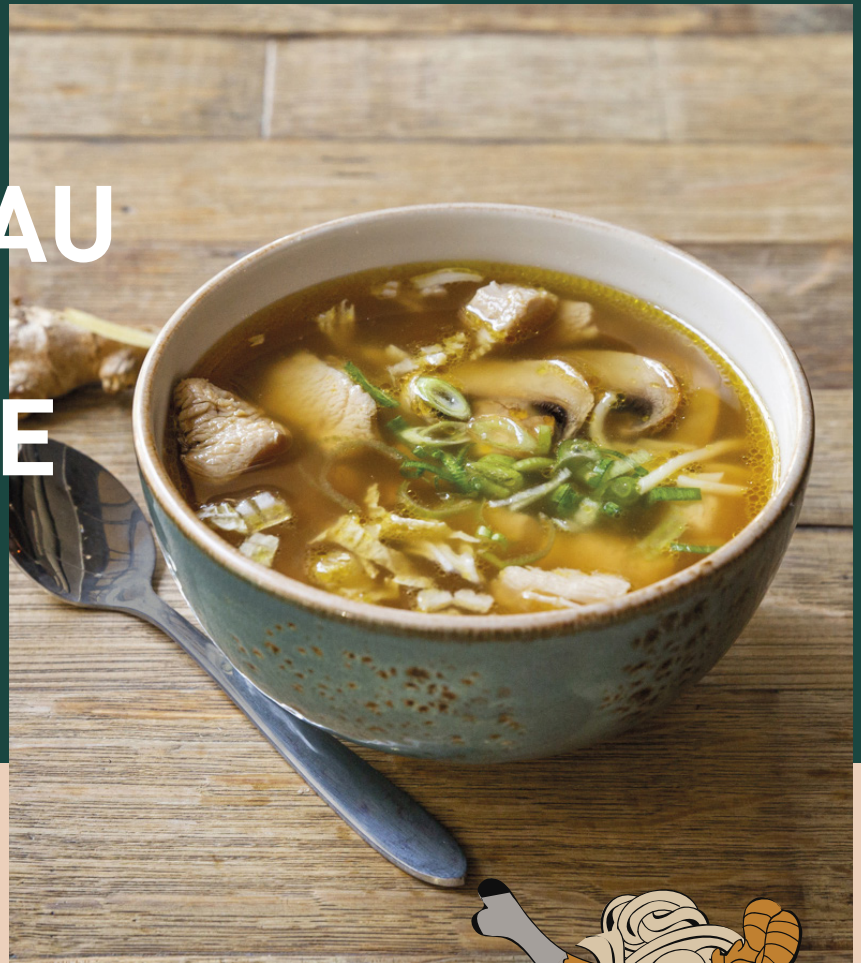


# SOUPE DE NOUILLES AU POULET ET GINGEMBRE

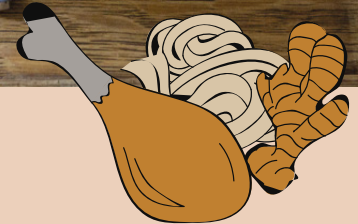


Cette soupe de nouilles au poulet et gingembre est simple à préparer et aussi délicieuse qu'aromatisée.

## **Pour 6 personnes**

160 g de poitrine de poulet, coupée en dés  
10 g d'ail émincé ou finement haché  
25 g de gingembre, épluché et finement émincé  
30 ml d'huile de tournesol  
30 g de beurre  
110 g de champignons de Paris, coupés en tranches

30 ml de sauce soja  
2 L de bouillon de volaille (pour 45 g de bouillon de volaille)  
130 g de spaghettis, cuits  
160 g de chou chinois, découpé en lanières  
50 g d'oignons verts, émincés



1. Peler, hacher finement et blanchir le gingembre frais durant 10 minutes dans de l'eau bouillante.
2. Verser le poulet, l'ail et le gingembre blanchi dans une poêle à fond épais, avec du beurre et de l'huile de tournesol, et laisser cuire jusqu'à ce que le poulet soit blanc sur tous les côtés.
3. Ajouter les champignons et continuer à cuire.
4. Ajouter la sauce soja et réduire de moitié.
5. Versez le bouillon de volaille et ajoutez 130 g de spaghettis cuits et émincés (suffisamment petits pour tenir dans une cuillère à soupe).
6. Ajouter le chou découpé en lanières et les oignons verts.
7. Laisser mijoter pendant 10 minutes et assaisonner au goût.
8. Avant de servir, s'assurer que chaque bol est garni de tous les ingrédients et d'une généreuse portion de bouillon.