



Ramen au bœuf à la coréenne
RECETTE

Ramen au bœuf à la coréenne



<?xml version="1.0"?>

TEMPS

15 minutes

INGRÉDIENTS

5 produits

FAIRE

4 portions

Partager

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

INGRÉDIENTS

- 640 g de Nouilles Ramen Saveur Boeuf Korean BBQ Suzi Wan®
- 1 litre d'eau
- 30 g de champignons noirs déshydratés
- 1/2 chou chinois
- 200 g de bœuf finement émincé

Optionnel

- 50 g de pousses de bambou
- 50 g de pousses de soja frais
- 2 brins de ciboulette fraîche
- Sel et poivre

PREPARATION :

1. Faire bouillir le litre d'eau avec les sachets d'assaisonnement saveur Bœuf Korean BBQ.
2. Couper grossièrement le chou chinois et hydrater les champignons noirs.
3. Ajouter au bouillon le chou chinois découpé, les pousses de bambou et de soja et les champignons noirs.
4. Faire bouillir à nouveau pendant cinq minutes avec le bœuf finement émincé en tranche.
5. Hors du feu, ajouter les Nouilles Ramen Suzi Wan®.
6. Pour finir, ajouter de la ciboulette fraîche finement ciselée et servir chaud.

LES AUTRES PRODUITS SUZI WAN®



[Saumon laqué à la sauce soja](#)

TEMPS

45 min

INGRÉDIENTS

6 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



[Bo Bun au boeuf](#)

TEMPS

20 min

INGRÉDIENTS

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



[Pad Thaï aux crevettes](#)

TEMPS

25 min

INGRÉDIENTS

12 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



[Vermicelles-chinois-boeuf](#)

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)

Source URL: <https://www.suziwan.com/recipes/ramen-au-boeuf-la-coreenne>