

Ramen au lait de coco

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 15 min

Ingrédients pour les nouilles Udon :

200 g de farine	8 cuil. à soupe de chapelure fine
10 cl d'eau	160 g de champignons de Paris
5 g de sel	50 cl de bouillon de volaille
Fécule de maïs	50 cl de lait de coco
2 blancs de poulet	20 g de beurre
1 blanc d'oeuf	2 cuil. à soupe d'huile neutre
8 cuil. à soupe de farine	1 cuil. à soupe de sauce soja
	1 Citron vert

Préparation :

Préparation des nouilles Udon :

Diluez le sel dans un verre d'eau.

Versez la farine dans un saladier ainsi que l'eau salée, mélangez énergiquement afin d'obtenir un genre crumble. Agglomérez ensuite l'ensemble à la main.

Disposez la pâte obtenue dans un sac congélation légèrement fariné, pétrissez celle ci en la pressant à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Lorsque la pâte atteint la longueur du sac, repliez la sur 1/3 de chaque côté et replacez la dans le sac dans sa longueur.

Répétez l'opération 6 à 7 fois.

Formez ensuite une boule, la replacer dans le sac et laisser reposer au minimum 2h.

Lavez les champignons.
Eliminez la base des pieds puis coupez les en 2

Dans une casserole, faites chauffer le bouillon de volaille avec le lait de coco, la sauce soja et les champignons.

Coupez vos blancs de poulets en larges aiguillettes.

Panez les à la farine, au blanc d'œuf et enfin à la chapelure.

Chauffez une poêle sur feu vif avec le beurre et l'huile.
Faites y dorer vos morceaux de poulet.

Déposez la viande sur du papier absorbant pour éliminer l'excédent de gras (Réservez au chaud.)

Mettez un peu de farine sur votre plan de travail, ainsi que la pâte, étalez celle-ci afin d'obtenir une épaisseur de 2 à 3 mm.

Saupoudrez de féculle de maïs, bien étaler sur toute la surface, repliez sur 1/3 vers l'avant, étalez de nouveau la féculle et repliez sur le dernier tiers vers l'arrière.

Découpez au couteau des lanières de 3 mm d'épaisseur environ.

Séparez les lanières et formez des parts.

Dans une casserole portez l'eau à ébullition, déposez les nouilles et faites les cuire 10 à 15 min environ.

Retirez les, égouttez les, rincez les à l'eau froide pendant 20 secondes et les replonger dans l'eau bouillante 20 secondes.

Garnissez de larges bols de nouilles ramen.

Arrosez de bouillon au lait de coco et aux champignons.

Surmontez l'ensemble d'aiguillettes de poulet panées.

Accompagnez chaque bol d'un quartier de citron vert.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!