CROZETS AU SARRASIN *façon Ramen*

Plat	Crozets et Tagliatelles	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	30 MIN	4 MIN

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Crozets au sarrasin Saint Jean**
- 2 filets de poulet
- 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
- 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 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 !

ASTUCE

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