



Ramen au poulet

2 c. À soupe d'huile de sésame
1 oignon jaune moyen, tranché
1 cuillère à soupe d'ail, émincé
1 cuillère à soupe de gingembre, émincé
1 cuillère à soupe de sauce chili à l'ail
1 paquet de champignons shiitake, tranchés (environ 220g)
1/2 tasse de sauce de soja
¼ tasse de vinaigre de riz
1 lb de hauts de cuisse de poulet sans peau et désossés, coupés en morceaux de 1 "
6 ½ tasse de bouillon de poulet
4 paquets de nouilles ramen
4 œufs
Oignon vert, pour la garniture
Graines de sésame, pour la garniture
Citron vert frais, pour la garniture

Tournez le Instant Pot en mode Saute. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile de sésame, suivie de l'ail, du gingembre et du poulet. Brown pendant 4-5 minutes. Désactiver le mode Saute
Ajouter ½ tasse de bouillon et remuer pour libérer les restes de nourriture coincés. Ajouter le reste d'huile de sésame, l'oignon, les champignons, la sauce soja, la sauce chili à l'ail, le vinaigre de riz et le bouillon restant dans l'Instant Pot.

Déposez soigneusement 4 œufs dans le pot.

Couvrez la casserole et faites cuire à la cuisson MANUAL/PRESSURE COOK à pression élevée pendant 4 minutes. Une fois le temps de cuisson écoulé, relâchez rapidement la pression.

À l'aide d'une cuillère perforée, retirez immédiatement les œufs et placez-les dans un bain d'eau glacée pour arrêter le processus de cuisson.

Ajoutez les nouilles dans la casserole (toujours en mode Keep Warm) et couvrez à nouveau la casserole en laissant reposer pendant 5 minutes jusqu'à ce que la cuisson soit complètement cuite.

Retirez le couvercle et servez dans des bols, épluchez les œufs et coupez-les en deux avant de les ajouter aux bols. Ajoutez d'autres garnitures de votre choix (oignons verts, graines de sésame, quartiers de lime) et servez chaud!

<https://www.forkly.com/recipes/quick-easy-instant-pot-chicken-ramen/>