

Ramen à l'oignon

TOTAL TIME
60 min

PORTIONS
16



La soupe à l'oignon française classique prend une tournure est-asiatique dans ce bol de nouilles parfumé, avec du gingembre, des champignons et un soupçon d'anis étoilé, offrant chaleur et réconfort.

PRÉPARÉ AVEC



Signature Oignon à la Française

CODE DE CAS 08171

Ingredients

57 g	Huile végétale
840 g	Champignons, tranchés
370 g	Oignons verts et blancs séparés, émincés finement
35 g	Ail, émincé
50 g	Racine de gingembre, pelée, émincée
8 g	Poivre noir, moulu
15 g	Sauce soja
1 bac (1,81 kg)	Signature Oignon à la Française
1,9 L	Eau, 1 bac plein
3 chacun	Anis étoilé, gousse
907 g	Nouilles ramen, cuites

Directions

- 1 Faire cuire les nouilles selon les instructions indiquées sur l'emballage. Égoutter et réserver.
- 2 Faire chauffer l'huile dans un grand rondau à feu moyen-élevé. Ajouter les champignons et les parties blanches des oignons verts émincés. Cuire 15 minutes en remuant souvent.
- 3 Réduire le feu à moyen-doux et ajouter l'ail, le gingembre et le poivre noir. Cuire 5 minutes en remuant souvent.
- 4 Ajouter la sauce soja à teneur réduite en sodium et bien mélanger. Ajouter la soupe à l'oignon et l'eau. Mettre les gousses d'anis étoilé attachées dans une toile à fromage et les ajouter à la soupe. Laisser mijoter à feu doux et à couvert pendant 45 minutes.
PCC : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 165 °F (74 °C).
PCC : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 140 °F (60 °C).
- 5 Pour servir, retirer les gousses d'anis étoilé. Placer 2 oz de nouilles cuites dans un bol, puis verser 8 oz de soupe sur le dessus.