



Temps Total  
**30 MIN.**

Portion  
**8 OZ / 250 ML**

Difficulté  
**FACILE**

Rendements  
**8**

Donnez à votre menu un cachet asiatique, avec ce bol de nouilles nourrissantes rempli de poulet, de nouilles, de légumes et de shiitakes, et aromatisé avec un soupçon de gingembre, de Ponzu et de lime.

### INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Bouillon de poulet Artisan	8 tasses	2 L
Carottes, coupées en julienne	1 grande	1 grande
Shiitakes, coupés en tranches	1 oz	30 g
Petit maïs en épi	4 oz	125 g
Gingembre, râpé	1 c. à t.	5 mL
Lanières de poitrine de poulet, cuit	8 oz	250 g
Nouilles, cuit	4 oz	125 g
Pois mange-tout	1 tasse	250 mL
Oignons verts, haché	2 na	2 na
Germes de haricots	2 tasses	500 mL
poivre rouge de chili, tranché		
Ponzu	1/4 tasse	65 mL
Lime	1 na	1 na

### INSTRUCTIONS

1. Porter le bouillon à ébullition et ajouter les carottes, les champignons, les petits épis de maïs et le gingembre.
2. Laisser mijoter pendant 3 minutes.
3. Augmenter l'intensité du feu. Ajouter le poulet, les nouilles et le reste des ingrédients.
4. Lorsque le bouillon bout, retirer du feu et servir avec des quartiers de lime.