

Recette SALÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 25 mn

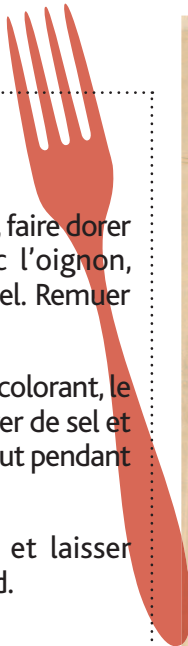
Cuisson : 35 mn - Difficulté : Facile



Soupe de nouilles au poulet

> Préparation

- Dans une marmite sur feu doux, faire dorer les morceaux de poulet avec l'oignon, l'ail, les pistils de safran et le sel. Remuer constamment.
- Ajouter le lait de coco, le safran colorant, le curry, et la sauce soja. Saupoudrer de sel et mouiller d'eau. Laisser cuire le tout pendant 25 minutes.
- Ajouter les nouilles, le persil et laisser bouillir 10 minutes. Servir chaud.



Ingédients

- 4 morceaux de poulet
- 1 oignon émincé
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 cuillère à soupe de gingembre frais râpé
- quelques pistils de safran pur
- sel
- 4 cuillères à soupe de lait de coco
- un peu de safran colorant
- 1/2 cuillère à café de curry
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 et 3/4 de litre d'eau
- 100g de nouilles
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- Lait de coco