



Soupe ramen au poulet

[Sous Vide](#)

Recette pour 10 personnes

2,4 l	Eau
0,3 l	Sauce soja Kikkoman (rouge)
1,2 kg	Ragoût de cuisse de poulet
0,1 kg	Gingembre
0,150 kg	Oignons nouveaux

Préparation

- Préchauffer le bain sous vide à 85°C
- Mélanger l'eau et la sauce soja
- Assécher la viande de poulet sur du papier absorbant
- Laver le gingembre et les oignons nouveaux et couper en rondelles

Préparation

- Eau de soja, ragoût de cuisse de poulet au gingembre et oignons nouveaux réparti dans 2 grands sacs sous vide
- Tirer les sacs sous vide avec le moins d'air possible
- Placez les sacs dans le bain sous-vide à 85°C pendant 1 heure (le temps ne compte qu'une fois les 85°C atteints)
- Baissez la température à 65°C et laissez cuire encore 4 heures
- Enlever les sacs du bain sous-vide et refroidir en dessous de 3°C le plus rapidement possible dans le surgélateur

Préparation avec des systèmes de cuisson suisses

Régénération

- Ouvrir le sac sous vide et filtrer le jus à travers une étamine, retirer le gingembre et les oignons nouveaux
- Couper la viande de poulet en petits morceaux comme vous le souhaitez et porter à ébullition avec le liquide dans une casserole
- Selon l'envie, servir avec des nouilles ramen, des oignons nouveaux, du tofu, du gingembre, du piment ou, comme sur la photo, avec des ramen, des asperges, des radis, des pois-mangetout, des herbes et des oignons nouveaux

Sous vide/ conservation

- Essence de poulet : 21 jours au frigo 3°C (dès l'ouverture du sachet, le contenu doit être consommé dans les 3 jours)
- Autocontrôle : conformément au concept d'hygiène de l'entreprise