

Nouilles instantanées crémées aux champignons



🍴 1 portions · ⌚ prep. 5m · 🍳 cuisson 10m

🌾 gluten

Soupe express de nouilles instantanées au bouillon de légumes et lait de coco, avec champignons baby bella sautés. 15 minutes, 5 ingrédients, comfort food maximal.

Monde

INGRÉDIENTS

☐ champignons baby bella, 4-5 champignons	115 g	☐ lait de coco, en conserve, entier — pas le type carton	125 ml
☐ huile	1/2 càs	☐ oignon	
☐ bouillon de légumes	375 ml	☐ sauce	
☐ nouilles instantanées, jeter le sachet d'assaisonnement	1		

PRÉPARATION

1. Émincer les *champignons baby bella*. Les faire sauter dans une *petite casserole* avec l'*huile* à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient tendres, foncés et que tout le liquide se soit évaporé.
2. Ajouter le *bouillon de légumes* et porter à ébullition.
3. Ajouter un bloc de *nouilles instantanées*. Faire bouillir *3 minutes* jusqu'à ce que les nouilles soient tendres.
4. Verser le *lait de coco* et mélanger.
5. Servir avec de l'*oignon vert*(émincé) et de la *sauce chili* à l'ail au goût.

Utiliser des champignons baby bella ou portobello (pas des champignons de Paris blancs — trop fades pour cette recette).

Le lait de coco DOIT être en conserve (entier) : le type carton est trop fin et ne crème pas le bouillon.

Ce n'est pas un vrai ramen (pas de dashi, pas de tare, pas de bouillon mijoté) — c'est un hack de nouilles instantanées. Mais c'est délicieux en 15 minutes.