

Ramen au bœuf épicé



Ingrédients

1.
 1. 45 ml (3 c. à soupe) d'huile de canola
 2. 8 ml (1 c. à thé) de poivre de Cayenne
 3. 8 ml (1 c. à thé) de paprika
 4. 15 ml (1 c. à soupe) d'ail haché
2.
 1. 4 paquets de ramen
 2. 1 doigt de gingembre râpé
 3. 450 g (1 lb) de bœuf haché
 4. 1 petit oignon haché
 5. 45 ml (3 c. à soupe) de sauce soja

Préparation

1. Préparer l'huile pimentée en laissant mijoter les ingrédients 1. quelques minutes à feu moyen sans brûler l'huile, puis réserver.
2. Ajouter les ramen à l'eau bouillante, faire bouillir 3 à 4 minutes, égoutter et réserver.
3. Dans la même poêle, faire chauffer l'huile pimentée à feu moyen, ajouter les ingrédients 2. sauf les ramen, jusqu'à ce que la viande perde sa couleur rosée.
4. Incorporer les ramen cuits, réchauffer et servir.