



JOM BAO

NOUVEAU
NOUILLES RAMEN
JOM BAO®
250g, 2€49



NOUVEAU

RAMEN

LA SOUPE À LA RAISON

S'il y a quelques années encore, lorsqu'il était question de choisir un restaurant pour un repas 100% plaisir, nous hésitions de longues minutes entre une pizza, un burger ou bien des sushis, fort est de constater qu'aujourd'hui, la liste des possibles s'est largement accrue, ce qui n'est pas pour arranger notre décidophobie (cette peur de décider, le mal du siècle!). On ne compte plus les tendances food qui apparaissent et font fondre notre petit cœur, il y en a tant... Si certaines sont éphémères (les poke bowls, on avoue, on s'est un peu lassé...), d'autres au contraire s'inscrivent dans la durée. C'est ainsi que les tacos ou encore les bo buns sont entrés dans notre vie un jour, pour ne plus jamais la quitter. Plus encore, il n'y a qu'à se balader rue Saint-Anne à Paris pour dresser un constat frappant : les ramens font désormais partie intégrante des options les plus attractives, si l'on en croit en tout cas les impressionnantes files d'attente devant chacune des adresses proposant ce mets d'origine japonaise. **En même temps, on comprend totalement la hype de ce plat, associant à merveille des nouilles fondantes et un bouillon parfumé juste comme il faut. Quoi de plus réconfortant franchement ?** C'est typiquement le genre de repas que l'on aimerait reproduire à la maison, mais qui ne sera aussi succulent que si on rassemble des ingrédients très qualitatifs et, pour s'en assurer, le plus simple reste encore de s'en remettre au spécialiste de la cuisine exotique en GMS : JOM BAO® de Compagnie Léa Nature évidemment.

Si la marque a rapidement su trouver son public, c'est parce qu'elle veille systématiquement à proposer des recettes gourmandes et authentiques, s'affranchissant de tous les ingrédients superflus que l'on trouve encore très souvent dans les produits importés du bout du monde. Avec JOM BAO® par exemple, arômes, colorants, conservateurs synthétiques ne sont jamais de la partie, et laissent la place à des ingrédients certifiés biologiques particulièrement savoureux. **Et si on craquait déjà pour ses aides culinaires, bien pratiques dès lors qu'on souhaite se lancer dans une recette d'inspiration asiatique ou encore antillaise, il en sera à coup sûr de même pour ses nouvelles nouilles ramen, nous promettant également un moment dépayssant.** Composées de 80% de blé complet bio, elles ont l'avantage de rester fermes sans coller après 4 minutes de cuisson, ce qui se révèle très pratique dans une préparation de ramen.

On s'en régale sans vergogne dans un généreux bouillon composé, selon les souhaits de chacun, de morceaux de viande et/ou de légumes, de plantes aromatiques, et enfin d'un œuf mollet parfaitement cuit. Pour varier les plaisirs, on peut également les cuisiner au wok, en se préparant des nouilles sautées, végétariennes ou non, chacun pouvant les mijoter selon ses envies. **Bref, encore un produit dont on peut dire qu'il a tout bon !**

RAMEN EXPRESS AU POULET ET AU MAÏS



POUR 2 PERSONNES



DIFFICULTÉ : FACILE



TEMPS DE PRÉPARATION : 20MIN

INGRÉDIENTS :

2 portions de nouilles ramen JOM BAO
2 petits filets de poulet
1 litre de bouillon de volaille
2 c.à.s de miso JOM BAO
1 c.à.s de sauce soja
1 c.à.c d'huile de sésame JOM BAO
1 petite boîte de maïs
1 petit morceau de gingembre frais
1 vert de poireau en fin bâtonnets
1 c.à.s d'huile neutre
1 ciblette
Sel et poivre

RECETTE :

- Portez le bouillon de volaille à frémissement. Ajoutez le miso, la sauce soja et le gingembre finement râpé. Mélangez jusqu'à obtenir un bouillon parfumé et légèrement trouble. Maintenez à feu doux.
- Faites revenir les filets de poulet dans une poêle avec l'huile neutre jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Salez légèrement, poivrez.
- Égouttez le maïs puis réchauffez-le rapidement à la poêle.
- Faites cuire les nouilles ramen selon les indications du paquet. Égouttez et rincez à l'eau froide. Répartissez-les dans des bols.
- Versez le bouillon chaud par-dessus. Ajoutez les filets de poulet coupés en tranches, le maïs, le poireau et un filet d'huile de sésame.
- Parsemez de ciblette émincée.

LES PRODUITS JOM BAO® SONT DISPONIBLES EN RAYONS BIO EN GMS.