

Fondue pas vraiment chinoise

Quatre « fleur de lotus »

400 g de jambon à l'os coupé en fines lamelles

100 g de nouilles Ramen fraîches *

50 g de pois gourmands

Faites bouillir de l'eau, préparez pour chaque convive un bol avec couvercle dans lequel vous disposerez une fleur de lotus (ce sont en fait des dizaines de feuilles de thé nouées qui forment cette fleur de lotus qui s'épanouit au contact de l'eau chaude). Versez l'eau chaude sur les fleurs de lotus, laissez infuser une minute avec le couvercle. Plongez la petite épuisette (qu'on trouve aussi dans les épicerias asiatiques) garnie de fines lamelles de jambon à l'os, de tronçons de pois gourmands et de Ramen. Renouvelez l'opération en terminant par la dégustation du thé-bouillon.

Une idée originale pour un brunch detox.

*On trouve les nouilles Ramen fraîche dans les épicerias asiatiques, ce sont des nouilles qui cuisent instantanément quand on les arrose d'un bouillon chaud.

Si vous ne les trouvez pas fraîches, vous pouvez les cuire quelques secondes dans de l'eau bouillante et les réserver dans de l'eau glacée.

