

Soupe vietnamienne



Ingrédients :

- | | |
|------------------------------------|---------|
| - Carottes | 100g |
| - Pak Choi (choux chinois) | 200g |
| - Shimigi (champignons) | 200g |
| - Oignons | 2 |
| - Ail | 4 |
| - Gingembre | 40g |
| - Œufs | 2 |
| - Huile | 2 c a s |
| - Bouillon de légumes | 2 cubes |
| - Sauce soja | 3 c a s |
| - Piment en pâte | 1 c à s |
| - Sel/ poivre | X |
| - Fécule de pomme de terre ou maïs | 2 c à s |
| - Nouille de riz | 200g |
| - Oignon civette | X |

Méthode :

Eplucher, laver, et couper en rondelles les carottes. Laver et émincer les Pak Choïs

Éplucher et émincer les oignons, le gingembre et l'ail. Ensuite les mettre à suer dans une marmite avec un peu d'huile.

Mouiller avec 2l de bouillon de légumes. Ajouter les légumes, les champignons émincés, mettre le vinaigre, le piment, le sel le poivre. Laisser cuire 5mn.

Lier avec la fécule (réhydratée dans un peu d'eau froide) incorporer doucement les œufs battus, tout en tournant.

Réhydrater les nouilles (coupées au préalable) dans de l'eau bouillante et salée. Au bout de 5 mn, égoutter et incorporer dans la soupe.

Servir dans des bols avec sur le dessus de la civette émincé.