

Soupe chinoise

Ingrédient(s) (pour 2 personnes) :

- 200 g de veau (ou même poulet, porc et bœuf...)
- 100 g de nouilles de blé
- 1 carotte
- 1 oignon
- 2-3 cm de gingembre
- 100 g de pousses de soja
- 1 cube de bouillon de légumes
- Sauce soja salée
- 1 cuillère à café de piment en poudre (fort ou doux selon les goûts)
- Quelques feuilles de coriandre ou basilic thaï
- Huile de sésame

Étapes de préparations :

- 1) Émincez la viande en lamelle. Coupez la carotte en julienne et râpez le gingembre. Émincez finement l'oignon.
- 2) Dans une casserole, faire chauffer un filet d'huile de sésame et faire revenir les légumes (carotte, oignon et gingembre) à feu vif.
- 3) Ajoutez ensuite 90 cl d'eau, le piment et le cube de bouillon. Portez à ébullition.
- 4) Ajoutez ensuite la viande et les nouilles puis cuire 4 minutes. En fin de cuisson ajoutez la sauce soja : + ou – 3 cuillères à soupe selon les goûts.
- 5) Au moment de servir, ajoutez les pousses de soja et la coriandre/basilic préalablement émincé. Dégustez bien chaud.