

Soupe repas à l'asiatique au poulet, crevettes et champignons à la coriandre

Recette pour 4

Description

Un bol chaud et nourrissant aux saveurs Asiatique, qui complètera à lui seul votre diner.

Ingrédients

Ingrédients pour la soupe

- 3 Branche(s) Bok choy
- 1.25 Litre(s) Bouillon de poulet
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 30 Ml Sauce soya
- 30 Ml Jus de lime
- 1 Cuil. à soupe Gingembre frais
- 3 Unité(s) Oignon vert
- 1 Cuil. à thé Sambal oelek
- 1 Casseau(x) Champignons de paris
- 8 Tête(s) Champignon shiitake
- 12 Unité(s) Crevettes nordiques
- 2 Unité(s) Poitrine de poulet
- 115 Gr Vermicelles de riz
- 1 Tasse(s) Fèves germées
- 5 Branche(s) Coriandre fraîche

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Râpez le gingembre frais, hachez finement les gousses d'ail.

Réalisez le bouillon de poulet, détaillez les oignons verts en sifflets.

Coupez les poitrines de poulet en lanières.

Parez et essuyez vos champignons, puis émincez-les.

Effeuiliez les feuilles de coriandre, passez-les sous l'eau froide, séchez-les.

Coupez vos bok choy en deux ou en quatre suivant la grosseur.

Cuisson du poulet

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, faites revenir les lanières de poulet, assurez-vous d'une légère coloration.

Il ne vous reste plus qu'à les réserver et finir la cuisson dans le bouillon.

La soupe

Dans une casserole, portez à ébullition le bouillon de poulet, ajoutez l'ail haché, la sauce soya, le jus de lime, le gingembre haché, les sifflets d'oignon vert, le sambal oelek, les champignons et le bok choy.

Une fois le bok choy tendre, ajoutez les lanières de poulet pour finaliser la cuisson, laissez mijoter 5 minutes.

Ajoutez les crevettes et les vermicelles de riz ainsi que les fèves germées, laissez encore mijoter 2 à 3 minutes.

Montage

Placez au fond de vos bols à soupe les feuilles de coriandre, répartissez la soupe et les garnitures dans les bols.

Servez chaud, assurez-vous du bon assaisonnement.

Bon appétit!