

Starfrit : Cup-A-Soup maison

Recette pour 4 personnes

Description

Soupe de vermicelles de riz, accompagnée d'une garniture de légumes et crevette. Le tout dans votre **contenant ultra transparent 800ml rectangulaire haut de Starfrit**, facile pour votre lunch au travail, de l'eau bien chaude et le tour est joué.

Ingrédients

La soupe

- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Cuil. à soupe Ail haché
- 1 Cuil. à soupe Huile de sésame grillé
- 1 Cuil. à soupe Gingembre frais
- 3 Tasse(s) Eau bouillante
- 1 Cuil. à soupe Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 1 Cuil. à soupe Sucre
- 0.50 Cuil. à thé Graines de coriandre
- 1 Unité(s) Anis étoilé
- 2 Tasse(s) Crevettes de matane
- 4 Portion(s) Vermicelles de riz
- 0.75 Tasse(s) Fèves germées
- 8 Feuille(s) Menthe
- 8 Feuille(s) Coriandre fraîche
- 4 Quartier(s) Lime

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**

Préparations

Dans une casserole, chauffez l'huile de sésame, faites revenir l'oignon ciselé finement. Ajoutez les crevettes de Matane, faites revenir l'ensemble 3 à 4 minutes, assaisonnez de sel et poivre. Ajoutez dans la casserole, l'ail et le gingembre haché, ainsi que la sauce poisson, les graines de coriandre, l'anis étoilé et le sucre. Bien mélanger, laissez mijoter quelques minutes sur un feu très doux.

Montage

Placez les vermicelles de riz dans le fond de la boîte, déposez la préparation sur les vermicelles de riz, ensuite joliment par dessus les feuilles de coriandre et de menthe. Finalisez avec les fèves germées, déposez aussi le quartier de lime. Au moment de déguster votre lunch, versez l'eau bouillante dans la boîte, de manière à cuire les vermicelles de riz instantanément!

Bon appétit!