

Ingrédients

2 grosses gousses d'ail émincées
4c. à table d'huile d'olive
1 paquet d'échalotes (4 à 5 échalotes)
400g nouilles *Instant*
250g de mini Bok Choy
1c. à table de gingembre frais râpé
1 litre de bouillon de bœuf
250g de fèves germées
8 à 10 champignons shiitake (sans la queue) (ou moitié shiitake, moitié paris)
1/4 c. à thé de sauce piquante sriracha (ou sambal oelek) Facultatif
500g de viande ou poulet à fondue chinoise (au choix)

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Nombre de portion : 4

Préparation

Verser le bouillon de bœuf dans la préparation de champignons et faire venir à ébullition.

Lorsque le tout est à ébullition, ajouter les bok choy et réduire le feu à moyen pendant 2 minutes et fermer le feu.

Égoutter les nouilles *Instant*.

Fermer le feu des viandes lorsqu'elles seront cuites.

Emplir des bols de nouilles instant, y ajouter quelques gouttes de sauce sriracha ou sambal oelek, un peu de viandes et verser le bouillon chaud sur les nouilles, au goût.

Garnir d'échalotes vertes et de fèves germées sur le dessus.

Recette de Annie Lavoie
Gérante d'épicerie au magasin de Repentigny



Soupe chinoise

VAL MONT

Depuis 1958