

Soupe de nouilles chinoises

Recette pour 4 personnes

Description Une entrée aux accents asiatiques riche en saveurs.

Ingrédients

Pour la soupe

- 2 Unité(s) Citronnelle
- 1 Litre(s) Bouillon de poulet
- 1 Unité(s) Piment vert
- 2 Unité(s) Carotte
- 6 Unité(s) Shiitake
- 1 Branche(s) Céleri
- 100 Gr Nouilles chinoises
- 50 Gr Bébés épinards
- 12 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 0.50 Unité(s) Lime
- 6 Brin(s) Coriandre fraîche

- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **50 mins**

Pour la mise en place

Lavez et coupez la citronnelle finement. Dans une casserole, portez le bouillon à ébullition avec le piment et la citronnelle, puis laissez infuser 15 minutes. Taillez les carottes en batonnets, émincez les chapeaux des champignons, coupez le celeri en dés. Ciselez la coriandre.

Pour la soupe

Filtrez le bouillon, remettre à chauffer à feu moyen, avec les carottes, le celeri et les champignons et laissez cuire 10 minutes. Pendant ce temps, dans une casserole portez de l'eau salée à ébullition, cuire les nouilles 3 minutes, égouttez et ajouter au bouillon avec les crevette, les épinards et le jus de lime. Servir très chaud et finir avec la coriandre ciselé.

Bon appétit!