

# 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 **50.00 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!**