

# SOUPE DE LÉGUMES CHINOIS

## *Ingrédients (pour 2 à 3 personnes) :*

- 1 chou de Shanghai
- 5 liserons d'eau
- 100 g de germes de soja
- 4 bouquets de brocoli
- 4 brins de feuilles de coriandre
- 2 ciboules
- 1 gousse d'ail
- 1 clou de girofle
- 2 litres d'eau

## *Recette :*

1. Détachez les feuilles du chou de Shanghai. Découpez grossièrement les liserons d'eau en plusieurs segments. Séparez les champignons Shimeji et les bouquets de brocoli.
2. Hachez la coriandre. Emincez les ciboules et l'ail.
3. Faites chauffer 2 litres d'eau en ajoutant 1 clou de girofle. Lorsque l'eau bout, faites baisser le feu et ajoutez les légumes, les champignons, la coriandre, l'ail et les ciboules. Faites chauffer pendant 10 à 15 minutes environ.