



Bouillon de poulet chinois aux vermicelles

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 personnes

- 240 gr de poulet
- 250 gr de carottes
- 1 petit oignon
- 2 cc d'ail en poudre
- 3 cc de gingembre
- 3 cc de coriandre en poudre
- 25 gr de champignons noirs
- 150 gr de vermicelles de riz crus
- 1,5 l d'eau
- 3 cs de sauce soja salée
- sel
- persil

Éplucher les carottes et les couper en rondelles.

Couper le poulet en cubes de taille moyenne.

Émincer l'oignon.

Dans une grande casserole mettre l'oignon, les carottes et verser l'eau.

Rajouter le persil, l'ail, le gingembre, la coriandre et le sel. Porter à ébullition et faire cuire à feu doux pendant 30 minutes.

Pendant ce temps réhydrater les champignons noirs dans un bol d'eau tiède.

Au bout de 20 minutes de cuisson du bouillon rajouter le poulet, puis les champignons et le vermicelle de riz.

Poursuivre la cuisson pendant 10 minutes.

En fin de cuisson rajouter la sauce soja, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et servir de suite