

Soupe rose d'inspiration chinoise

Pour 2 personnes

70g de haricots rouges secs

500ml de tisane au thym

2 gousses d'ail

2 carottes violettes

1 carotte jaune

2 gros champignons brun

1 mini pak choï

1 cuil à café de gingembre en poudre

2 cuil à soupe de graines de sésame

huile de sésame

120g de raviole de roman

2 diots de Savoie

Faites tremper les haricots rouges dans un grand volume d'eau pendant 12 heures (1 nuit) puis égouttez-les et faites-les cuire pendant 1h à 1h30 dans un grand volume d'eau bouillante. Egouttez et réservez.

Coupez les diots en rondelles et faites les cuire à la poêle quelques minutes de chaque côté.

Epluchez les carottes et coupez-les en petits morceaux, lavez et émincez les champignons. Lavez le pak choï et coupez-le en morceaux, épluchez et ciselez la gousse d'ail

Dans une grand sauteuse ou un wok faites chauffer 1 cuil à soupe d'huile de sésame, ajoutez les morceaux de carottes et de champignon, le sésame, l'ail et le gingembre en poudre, faites revenir le tout environ 10 minutes à feu moyen et en remuant régulièrement.

Versez l'infusion de romarin dans la sauteuse, ajoutez les morceaux de pak choï, couvrez et laissez cuire encore 10 minutes en ajoutant les ravioles et les haricots rouges à 2 minutes de la fin de cuisson.

Ajoutez les diots en rondelles et c'est prêt.