

SOUPE CHINOISE DE POULET, NOUILLES AU CHAMPIGNONS NOIRS (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de COOKIDOO
j'ai juste ajouté des nouilles chinoises

Ingrédients :

- 30 g de champignons noirs déshydratés
- 100 g d'oignon, coupé en deux
- 20 g d'huile de sésame
- 150 g de blanc de poulet, coupé en lamelles
- 1 cube de bouillon de volaille
- 10 g de sauce de soja
- 150 g de carotte, coupée en rondelles
- 50 g de feuilles de chou chinois, émincées
- 1 tige de citronnelle fraîche
- 800 g d'eau
- 1 brin de cive, coupé en rondelles
- 120 g de nouilles chinoises sèches

Préparation :

- Mettre les champignons noirs dans un bol d'eau tiède
- Mettre l'oignon dans le bol et hacher 5 secondes à vitesse 5
- Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter l'huile de sésame, les lamelles de poulet, le cube de bouillon de volaille et la sauce de soja,
- puis rissoler 5 minutes à 120°C et vitesse 1, sans le gobelet doseur.
- Ajouter la carotte, le chou chinois, les champignons réhydratés, la citronnelle et l'eau,
- puis cuire 20 minutes à 100°C en sens inverse à vitesse 1
- ajouter les nouilles chinoises, mélanger avec une spatule
- puis cuire 5 minutes à 95°C vitesse 1
- Servir aussitôt, de rondelles de cive.

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2021

<http://thermominoux.over-blog.com>