



BOUILLON ASIATIQUE

Portions **4**

Préparation **15 minutes**

Cuisson **15 minutes**

Particularités    

Sur la table en 30 minutes top chrono, cuisine rangée!

INGRÉDIENTS

- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 1 c. à thé (5 ml) d'huile de sésame grillé
- 2 c. à soupe (30 ml) de gingembre frais râpé finement
- 7 tasses (1,75 L) de bouillon de poulet
- 1 c. à soupe (15 ml) de miso
- 2 anis étoilés
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sauce piquante sriracha
- 3/4 c. à thé (3,75 ml) de sel
- 250 g de nouilles soba ou nouilles de riz
- 300 g de tofu soyeux en petit cubes
- 1 1/2 tasse (375 ml) de champignons caféés, tranchés très finement
- 5 oignons verts, hachés finement

PRÉPARATION

1. Dans un grand faitout, chauffer les deux huiles à feu moyen et faire revenir le gingembre 1 minute. Ajouter le bouillon, le miso, l'anis étoilé, la sauce piquante sriracha et le sel, et laisser mijoter 5 minutes.
2. Porter à ébullition, ajouter les nouilles soba et cuire 6 minutes. Ajouter le tofu, les champignons et les oignons verts, et poursuivre la cuisson encore 1 minute maximum. Ajouter du bouillon au besoin et servir immédiatement.



Bon à Savoir

S'il vous reste de la soupe le lendemain, vous devrez peut-être y ajouter un peu de bouillon, car les nouilles soba ou de riz absorbent beaucoup de liquide.

Nous avons utilisé le tofu biologique Soyganic pour cette recette. On adore sa texture hyper soyeuse!



Version papier de
cette recette:
Magazine 8