

SOUPE CHINOISE

Pain de sucre et radis blanc

- 250 ml de bouillon de légumes
- 2 oignons rouges
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à s. d'huile
- 1 morceau de gingembre d'env. 4 cm
- 1 piment rouge épépiné
- 1 pain de sucre
- 1 radis blanc
- coriandre fraîche
- 1 poireau fin
- env. 200 g de nouilles de riz chinoises
- sel
- 3 c. à s. de sauce de soja chinoise
- 2 à 3 c. à s. de sauce d'huître



Ecrasez les gousses d'ail et coupez-les finement. Hachez finement l'oignon. Epluchez le gingembre et coupez-le en fines tranches. Coupez le piment en fines tranches, dans le sens de la longueur. Si vous préférez une soupe pas trop épicée, prélevez dans ce cas les membranes blanches et épépinez le piment. Coupez le pain de sucre en longues lanières. Epluchez le radis blanc et coupez-le en fines tranches. Coupez les extrémités du poireau et coupez le reste de la tige en rondelles. Réservez. Faites chauffer l'huile à feu moyen dans une casserole à fond épais. Faites-y revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez l'ail et faites-le revenir avec l'oignon, ajoutez ensuite le gingembre et le piment. Faites revenir le tout pendant quelques minutes en remuant de temps en temps. Ajoutez le bouillon, le poireau, portez à ébullition et laissez mijoter à feu doux pendant 10 minutes. Dans une autre casserole, faites cuire les nouilles 'al dente' dans de l'eau légèrement salée et déversez. Assaisonnez le bouillon en ajoutant la sauce d'huître et la sauce de soja. Goûtez et, si vous aimez votre soupe plus salée, ajoutez encore un peu de sauce de soja. Répartissez les nouilles entre les bols. Ajoutez-y le radis blanc cru et le pain de sucre. Versez-y ensuite le bouillon chaud.

Vous pouvez varier cette recette à l'infini. Ajoutez par exemple des lanières de poivron rouge aux légumes crus. Ou faites cuire brièvement des légumes à cosse et des lamelles de carotte dans le bouillon. Vous pouvez aussi ajouter des morceaux de poulet cuit, d'omelette ou des fines tranches de bœuf.