SOUPE CHINOISE AU CHOU CHINOIS

1 paquet de Mie noodles
1 boite de lait de coco
2 citrons verts
1 tête d'ail hâché
3 carottes en rondelles
½ càc de piment
Gingembre râpé (environ l'équivalent d'1 càc)
1 botte de ciboulette
1 botte de coriandre
Tamari

Hachez finement les échalotes et préparez les carottes découpées en rondelles. Préparez 1,5 litre de bouillon de légumes (Herbamare). Dans une cocotte, versez 1 boîte de lait de coco. Ajoutez le piment, le gingembre, l'ail et les échalotes. Zestez les citrons verts, ajouter. Coupez-le 1/2 chou chinois en lanières et ajoutez. Mettre sur feu fort, laisser bouillir 5 min en remuant et sans couvrir. Ajoutez le bouillon, couvrir et faire cuire 30 min à feu doux. Ajoutez les pâtes et cuire 4 min. Vérifiez l'assaisonnement et rajoutez si besoin du Tamari. Avant de servir, parsemez de ciboulette et coriandre hachées (selon convenance).