

Bowl-Soupe et son Oeuf Mollet

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- CHAMPIGNONS CHINOIS	15-20g
- EAU	500 ml bouillante
- CAROTTE(S)	3
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- PATES CHINOISES	300g (pour wok)
- BOUILLON DE POULE	1 litre (2 cubes)
- SAUCE AU SOJA	40 ml
- BLANC(S) DE POULET	150-200g
- EPICE POUR POULET	
- OEUFS	4
- HUILE D'OLIVE	
- CORIANDRE FRAIS	un peu
- POIVRE DE CAYENNE	1 pincée
- SEL	un peu
- POIVRE	



Recette:

- Faites bouillir 500 ml d'eau et ensuite faites-y gonfler les champignons noirs chinois déshydratés.
- Coupez le poulet en petits dés.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez un peu, poivrez et ajoutez les épices pour poulet. Réservez dès coloration.
- Pelez et râpez les carottes (pas fines).
- Emincez très finement l'ail.
- Coupez en lanières les champignons chinois et conservez l'eau de trempage.
- Faites revenir l'ail dans de l'huile chaude. Ajoutez les carottes râpées. Laissez étuver 3-4 minutes.
- Arrosez avec le bouillon de poule, les champignons chinois, l'eau de trempage, la sauce soja et le poulet précuit. Poivrez et ajoutez le poivre de Cayenne. Portez à ébullition puis laissez mijoter 10-15 minutes.
- Après ce temps, intégrez les pâtes chinoises dans le bouillon et poursuivez la cuisson 8-10 minutes.
- En fin de cuisson, ajoutez la coriandre.
- Entre temps, faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée pendant 6-7 minutes. Refroidissez immédiatement dans de l'eau froide. Ecalez délicatement.
- Servez le potage dans des assiettes creuses et accompagnez de l'œuf mollet.

Remarque:

Soupe repas !