

Potage Pékin Piquant

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	1
- CHAMPIGNONS CHINOIS	25g déshydratés
- BOUILLON DE POULE	1.5 litres (2 cubes)
- SAUCE AU SOJA	2 c à soupe
- SAMBAL OELEK	1 c à soupe
- PIMENT DE CAYENNE	1/4 c à café
- SAKE (ALCOOL CHINOIS)	2 c à soupe
- MAIZENA	4 c à soupe
- POUSES DE BAMBOU	200g
- GERMES DE SOJA	180g
- CHOU CHINOIS	150g
- CONCENTRE DE TOMATES	1 c à café
- BLANC(S) D'OEUF(S)	2



Recette:

- Coupez le blanc de poulet en petites lanières.
- Réhydratez les champignons dans de l'eau tiède.
- Emincez le chou chinois.
- Egouttez les germes de soja et les pousses de bambou.
- Faites revenir les lanières de poulet dans du beurre chaud.
- Mouillez avec le bouillon puis ajoutez la sauce soja, le Sambal Oelek, le saké et le piment de Cayenne.
- Remuez 3 minutes puis intégrez les germes de soja, les pousses de bambou et le chou.
- Portez à ébullition.
- Pendant ce temps, diluez la maïzéna dans un peu d'eau froide.
- Lorsque le potage bouille, ajoutez la maïzéna diluée ainsi que le concentré de tomates.
- Baissez un peu le feu et laissez mijoter 15 minutes.
- Juste avant de servir, ajoutez les blancs d'œufs à l'aide d'une passoire de sorte que se forme de fins filaments.
- Servez sans attendre.