PO-95

Bouillon Chinois aux Poulet, Carottes, Verminelles de Riz et Champignons

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- BOUILLON DE VOLAILLE	2 litres (3 cubes)
- CAROTTE(S)	5-6
- OIGNON(S)	2 moyens
- CHAMPIGNONS DE PARIS	150g
- VERMICELLES DE RIZ	100g
- ESCALOPE(S) DE POULET	350g
- SAUCE AU SOJA	6 c à soupe
- PIMENT DE CAYENNE	2 pincées
- CORIANDRE FRAIS	1 c à soupe (séché)
- POIVRE	

Recette :

- Pelez et coupez les carottes en petits dés au coupe légume.
- Emincez finement les escalopes de poulet en dés. Poivrez et ajoutez 3 c soupe de sauce au soja. Laissez mariner.
- Faites chauffer l'eau avec les cubes de bouillon dans une grande casserole.
- Lorsqu'il bouille, ajoutez les carottes pour 25 minutes.
- Coupez l'oignon en fines rondelles.
- Plongez-les dans le bouillon avec les carottes.
- Emincez ensuite les champignons et plongez-les également dans le bouillon.
- Lorsqu'il reste 5-7 minutes de cuisson, ajoutez les nouilles chinoises ainsi que les dés de volaille marinés. Saupoudrez avec la coriandre et ajoutez le reste de sauce au soja et le poivre de Cayenne.
- Servez sans attendre.