



Bouillon asiatique aux Shitakés



Un délicieux potage relevé et légèrement gluant !

Une cuillère et on y retourne direct ...

Ingrédients :

<i>2 l d'eau</i>	<i>6 cubes de bouillon de poule</i>
<i>2 poireaux</i>	<i>15 gr de gingembre en poudre</i>
<i>2 carottes</i>	<i>6 c à soupe de Nuoc-mam</i>
<i>1 branche de céleri blanc</i>	<i>300 gr de champignon shitakés</i>
<i>1 botte de jeune oignon</i>	<i>150 gr de Tapioca</i>
<i>2 c à soupe d'huile (type tournesol ,ou huile pour wok neutre)</i>	<i>Sel et poivre</i>

Préparation :

Couper les shitakés en lamelles et réserver.

Détailler céleri et jeune oignon en lamelles , carottes et poireaux en julienne .

Placez dans la casserole les légumes avec l'huile (sauf les champignons) et faites suer quelques minutes, émietter les cubes de bouillon en remuant le tout 2 min.

Couvrez d'eau. Laissez cuire à petit bouillon durant 30 min.

Saupoudrer du gingembre en poudre et ajouter le nuoc-mam, mélanger.

Laisser cuire à petit bouillon durant 10 min.

Ajouter les champignons, puis le tapioca et poursuivez la cuisson une bonne vingtaine de minute.

Saler et poivrer (attention au sel , car le nuoc-mam en apporte déjà).

Les perles de tapioca doivent être translucides pour servir votre potage.

Infos – Conseils :

Ce type de potage peut être mis au congélateur ou en bocaux stérilisés. Dans ce cas ,mettre le tapioca le jour de son utilisation.

Quelques cuillères de maïzena diluées si vous souhaitez le rendre plus épais .

Vous pouvez décorer de quelques germes de poireau , de vermicelle de riz par exemple.