



---

## *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.*