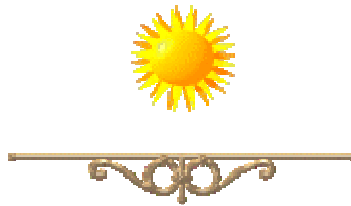


Fiche recette 74

Soupe Chinoise aux Vermicelles de Riz.

(Plat végétarien). Préparation : 10 minutes - Cuisson : 20 minutes



Ingrédients pour 4 personnes.

1 litre et demi d'eau, 1 cube de bouillon de légumes, 2 carottes, 1 échalote, 1 petite poignée de vermicelle de riz, 2 cuillers à café de sauce soja, du thym, du laurier, du sel et du poivre. Un peu de persil haché. Selon goût, on peut ajouter un peu de crème, une cuiller à café de curry, et même quelques cubes de soja.

Réalisation.

Préparer un bouillon avec le cube déshydraté, les carottes épluchées et coupées en bâtonnets, l'échalote hachée, le thym, le laurier, le soja coupé en cubes, le sel et le poivre. Porter à ébullition. Ajoute la sauce soja et laisser cuire au moins 15 minutes (pour que les carottes soient tendres). En fin de cuisson, ajouter les vermicelles de riz en suivant les indications du fabricant. On peut alors mélanger à part un peu de crème et le curry. Lorsque les vermicelles sont cuits, ajouter le mélange crème et curry. Servir brûlant dans des assiettes en décorant d'une pincée de persil.