

## **SOUPE ASIATIQUE AUX LEGUMES**

Pour 8 personnes

Fait par : Auguste Gilbert -Timothée Labarre

Le : 14/02/22

Source recette : recette de Auguste GILBERT



### **1. ELEMENTS DE BASE**

500 gr d'ailerons de poulet

2 litres d'eau

Pm Parures de légumes

Pm Coriandre (tiges)

10 gr d'ail

5 gr de de curry ....

5 gr de de cumin

5 gr de paprika

5 gr de gingembre frais

Pm Sel fin

Pm Poivre blanc moulu

Parer la viande et la désosser.

Réserver la chair du poulet au frais.

Au four, à 200°C, mettre les os dans un rondeau et les dorer pendant environ 30 minutes. Ajouter la garniture aromatique Dégraisser et déglacer le rondeau avec la sauce soja. Mouiller à hauteur. Ajouter les épices . Cuire à

frémissement 2 heures environ.

Passer le bouillon au chinois.

Pocher les chairs d'ailerons ensuite

### **2. GARNITURE LEGUMES**

0,5 kg de carotte

0,3 kg d'oignon rouge

0,2kg de céleri rave

0,2 kg de chou blanc chinois

200 gr de nouilles chinoises

Récupérer les légumes parés et les tailler en julienne. Les pocher dans le bouillon quand ce dernier est cuit et passé  
Même chose pour les nouilles.

### **3. FINITION -DRESSAGE**

5 cl de sauce soja salée

100 gr de citron vert

2 cl de tabasco ou ¼ de piment thaï

¼ de botte de coriandre

Epépiner le piment. Hacher le piment,

Ciseler la ciboulette et la coriandre

Ajuster l'assaisonnement du bouillon avec piment, épices, jus de citron verts

Dresser la soupe dans des bols.

Déposer sur le dessus les herbes ciselées.