



Recette «**Soupe aux boulettes de bœuf et légumes**»

Ingrédients : Pour environ 8 à 10 personnes

- 1- Bouillon (de porc ou de poulet)
- 2- Vermicelles de riz
- 3- Pak Shoi ou Chou de Shangai
- 4- Racines de lotus
- 5- Tofu (pâtes de soja) aux 5 parfums
- 6- Tofu-frites
- 7- Pousses de pois
- 8- Champignons longs
- 9- Boulettes de bœuf
- 10- Poudre de Saté, sel, poivre, sauce de soja, vinaigre de riz, huile de sésame.
- 11- Herbes aromatiques : ciboule, coriandre, basilic chinois, ngo gai

Quantités (Proportions approximatives)

- 4 litres
- 400 gr
- 400 gr (1 paquet de 3)
- 250 gr
- 250 gr (1 paquet)
- 150 gr (1 paquet)
- 200 gr (1 paquet)
- 1 paquet
- 1 paquet

1/ Préparation des ingrédients :

1. Préparer le bouillon (avec des os de porc ou 1 carcasse de poulet).
2. Préparer les légumes : laver, émincer en fines lanières le pak shoi,
3. Préparer les fines herbes : laver et hacher la ciboule, la coriandre, le basilic, le ngo gai pour la dégustation.
4. Laisser tremper les vermicelles 5 mn dans l'eau chaude.





2/ Préparation de la cuisson :

A partir du bouillon préparé,



Dans le wok, verser le bouillon puis les ingrédients :

5. Vermicelles, chou de Shanghai, racines de lotus, boulettes de viande, tofu 5 parfums et tofufrites, champignons longs, pousses de pois,
6. Puis l'assaisonnement : poudre de saté, sel et poivre, sauce de soja, vinaigre de riz, (éventuellement huile de sésame et piment).
7. Faire cuire 5 minutes.
8. Touillez et servez.
9. Rajouter selon goût les fines herbes ciselées.

Bonne dégustation

