



Recette 2 « Soupe aux boulettes de porc et châtaignes d'eau »

Ingrédients : Pour environ **8 à 10** personnes

- 1- Eau pour Bouillon
- 2- Porc haché
- 3- Châtaignes d'eau
- 4- Oeufs
- 5- Champignons noirs
- 6- Champignons longs Enoki
- 7- Vermicelles de riz
- 8- Gingembre, Coriandre, Cive ou ciboule
- 9- Sel, poivre, sauce de soja, vinaigre de riz, huile de sésame.

Quantités (Proportions approximatives)

- 4 litres (selon le contenant)
- 800 gr
- 1 boîte
- 4 Blancs d'oeufs
- 1 paquet
- 1 paquet
- 1 paquet

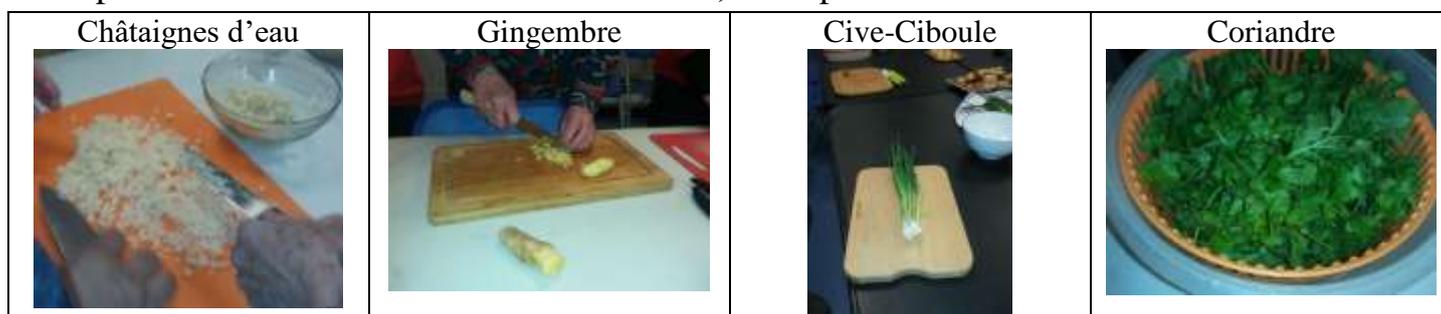
1/ Préparation des ingrédients :

1. Préparer les ingrédients :

laisser tremper les champignons noirs dans l'eau chaude pour les couper grossièrement ensuite, éplucher le gingembre et le hacher menu, hacher les châtaignes, laver et ciseler la cive et la coriandre.

2. Préparer les boulettes : mettre le porc haché dans un saladier, rajouter les châtaignes, les blancs d'œufs, le gingembre, sel et poivre, mélanger pour obtenir une pâte homogène

3. Préparation du bouillon : faire chauffer l'eau, saler-poivrer.





<p>Porc haché-châtaignes-blancs oeufs</p> 	<p>Pâte à boulettes</p> 	<p>Modeler les boulettes</p> 	<p>Les plonger dans le bouillon</p> 
--	---	---	---

2/ Préparation de la cuisson :

4. Modeler les boulettes, les plonger dans le bouillon, puis rajouter la cive, les champignons noirs, les champignons longs Enoki, les vermicelles.
5. Laisser cuire 5 mn et servir.
6. Rajouter selon goût : la coriandre, huile de sésame, vinaigre de riz, sauce de soja, sauce pimentée.

<p>Sels aromatiques</p> 	<p>Sauce de soja</p> 	<p>Vinaigre de riz</p> 	<p>Huile de sésame</p> 
---	---	--	---

Bonne dégustation

BOUQUET FINAL DE DESSERTS - MERCI aux adhérents

