# SOUPE CHINOISE

# Pour 8 personnes préparation 20 mn cuisson 15mn

|  |  |
| --- | --- |
| 2 l de bouillon de volaille corsé (4/5 cubes) | Sauce soja |
| 1 sachet de julienne de légumes surgelés | Coriandre frais |
| Quelques champignons noirs | Poivre de sichuan |
| 100g de vermicelles chinois ou de nouilles | Un trait de citron vert |
| 2 escalopes de poulet ou de dinde | Persil |

1. Parfumer le bouillon de volaille avec de la sauce soja (selon le goût), ajouter la julienne, les champignons en lamelles, la viande coupée en fines lanières, le curry et le poivre.

2. Au premier bouillon, baisser le feu et ajouter les vermicelles, le persil et la coriandre hachés et le trait de citron.  
  
3. Rectifier l'assaisonnement et servir bien chaud.

# SAUTE DE SAUCISSES CHINOISES

# Pour 4 personnes préparation 10mn cuisson 15mn

|  |  |
| --- | --- |
| 6 saucisses chinoises | 1 cuillère à soupe de sauce soja |
| Quelques champignons noirs | 1 cuillère à soupe de miel |
| 1 petite gousse d’ail | 1 cuillère à café de vinaigre |
| 1 petit morceau de gingembre | Poivre, huile |

1. Ebouillanter les saucisses pendant 5 min. Oter ensuite la peau et les couper en tranches en biais.

2. Ebouillanter également les champignons noirs pendant 2 min, les rincer et les couper en lamelles fines.   
  
3. Hacher l'ail et le gingembre. Dans une tasse, mélanger le soja, le miel, le vinaigre pour que le mélange soit homogène.   
  
4. Dans une poêle bien chaude (l'idéal c'est dans un wok) avec un filet d'huile, faire sauter les morceaux de saucisses avec l'ail, le gingembre et les champignons noirs.

5. Quand ça commence à dorer, ajouter le mélange de sauce et laisser revenir jusqu'à ce que les morceaux soient bien enrobés et caramélisés.   
  
6. La préparation doit être sèche et bien dorée. Faire égoutter 3 min sur du papier absorbant.

7. Servir sur des nouilles chinoises, du riz ou des légumes sautés encore croquants.