

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

SOUPE VIETNAMIENNE AUX BOULETTES



Boulettes :

$\frac{3}{4}$ lb (300gr env.) de porc haché (le plus maigre que vous trouverez)

$\frac{1}{2}$ lb de crevettes coupées en dés

$\frac{1}{4}$ tasse d'oignon haché finement

1 à 2 gousses d'ail hachées finement

1 c. à table de sauce de poisson

$\frac{1}{2}$ c. à thé de poudre de cari jaune

1 pincée de muscade

1 pincée de clou de girofle

Bouillon :

6 tasses d'eau

2 à 4 c. à table de concentré de bouillon de poulet

1 c. à thé de sauce poisson

2 à 4 minis Bok choy tranchés (facultatif)

Au moment de servir, déposer sur chaque bol de soupe:

Quelques gouttes d'huile de sésame (facultatif)

1 poignée de coriandre fraîche

½ oignons verts ciselés

Bien mélanger tous les ingrédients des boulettes et façonner de petites boules de la grosseur approximative d'une noix de Grenoble (Une boulette trop grosse est moins intéressante et facile à manger)

Porter l'eau à ébullition, ajouter le concentré de bouillon de volaille et la sauce poisson de façon à obtenir un bouillon légèrement parfumé.

Ajouter ensuite les minis Bok Choy, les boulettes et porter à ébullition à feu élevé.

Aussitôt l'ébullition atteinte, réduire le feu à moyen doux et laisser mijoter env. 5 minutes; juste le temps pour permettre aux boulettes de finir leur cuisson.

Vous serez donc prêt à servir en déposant le reste des ingrédients au goût.

Une soupe qui est à la fois simple et réconfortante et n'hésitez pas à ajouter des nouilles ou du riz pour en faire une soupe repas plus soutenant. Vous pourrez jouer avec les ingrédients au goût et certains d'entre eux ne sont pas nécessairement utilisés en cuisine vietnamienne mais cet ajout donne un "PLUS".

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM