

RECETTE DE SUPPEN & PEDALE

Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri

Soupe aux champignons «Renaissance de Saïgon»

Pleurotus

	4 portions
1.5 l	BOUILLON DE LÉGUMES
100 g	GINGEMBRE
1	CITRON VERT
	HUILE DE TOURNESOL
1	CAROTTE
1	POIREAU
1	CHOU-RAVE
1	POMME DE TERRE DE TAILLE MOYENNE
1 branche	CÉLERI EN BRANCHE
1 tasse	PETITS POIS
200 g	PLEUROTES EN FORME D'HUÎTRE
2	CITRONS VERTS, JUS
1.5 dl	SAUCE SOJA
100 g	NOUILLES DE RIZ

- Faire cuire le bouillon de légumes avec le gingembre et l'écorce du citron vert.
- Couper l'oignon en grosses lamelles, couper les légumes en gros dés et détailler en lanières les pleurotes en forme d'huître. Faire revenir le tout à feu vif dans l'huile de tournesol. Arroser avec le bouillon de légumes et faire bouillir environ 5 minutes. Ajouter la sauce soja et le jus du citron vert et laisser mijoter pendant 10 minutes.
- Cuire les nouilles de riz séparément pendant 15 minutes dans de l'eau bouillante salée, égoutter et tremper dans de l'eau froide.
- Répartir les nouilles de riz dans des bols et verser la soupe.

Suisse. Naturellement. BIOSUISSE