Soupe-repas aux boulettes d'inspiration vietnamienne

RECETTES – REPAS – SOUPES/POTAGES – VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 35 MIN

TEMPS DE CUISSON :

20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Boulettes :

- 1 tasse de chou nappa, haché finement
- 1/4 d’un blanc de poireau, haché finement
- 2 tiges (1/8 tasse) de fleur d’ail asiatique ou régulière, hachées finement
- 1 gousses d’ail, hachées très finement
- 1/4 de pouce (1/2 c. table) de gingembre, râpé
- 1/2 livre de porc haché ou un mélange de porc et veau
- 3/4 c. table de Mirin
- 1/4 c. table de sauce soya
- 1/4 c. table de sauce de poisson
- 1/2 c. table de sauce hoisin
- 1/4 tasse de coriandre fraiche, hachée finement (facultatif)
- Poivre et sel au goût

Soupe :

- 2 c. table d’huile végétale
- 1 blanc de poireau, haché
- 2 tasses de chou nappa

- 1 c. table de gingembre, râpé
- 3 c. table de gingembre, coupé en petits cubes
- ½ tasse de ciboulette chinoise, hachée finement
- 2 contenants de 900 ml de bouillon de poulet ou de légumes
- 1 sachet de vermicelles de riz
- ½ contenant de champignons au choix, tranchés finement
- Une petite poignée de coriandre fraiche, hachée grossièrement
- 1 lime
- Sel et poivre

Préparation

1. Faire des minis boulettes avec la farce de dumpling. L'équivalent d'une cuillère à thé pour chaque boulette. Mettre de côté.
2. Faire revenir le poireau dans l'huile dans un grand chaudron.
3. Ajouter le gingembre et le chou. Faire revenir 1 à 2 minutes.
4. Ajouter le bouillon et faire bouillir.
5. Ajouter les boulettes et cuire 8 minutes.
6. Terminer en ajoutant la ciboulette, les vermicelles de riz, la coriandre et les champignons.
7. Servir dans des bols immédiatement.
8. Ajouter un trait de jus de lime au goût.