

**Temps de cuisson :** 20 minutes

**Temps de préparation :** 20 minutes

**Degré de difficulté :** facile



## **Soupe-repas aux boulettes d'inspiration vietnamienne**

### **Ingrédients :**

- ¼ d'une recette de farce à dumpling (recette sur le blogue, voir le lien plus bas)
- 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 fraîche, hachée grossièrement
- 1 lime
- Sel et poivre

### **Marche à suivre :**

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.

Source : <http://cinqfourchettes.com/2018/08/soupe-repas-aux-boulettes-d-inspiration-vietnamienne.html>