



Soupe de ravioles à la manière de Sichuan

INGRÉDIENTS

Pour 3 personnes

Maultaschen / ravioles alsaciennes de légumes : 300 g
Oignons verts : 4
Pak choi : 1
Champignons Shitake : 3
Nouilles chinoises aux œufs : 250 g
Bouillon de poulet : 750 ml
Échalote : 1
Sauce soja : 1 à 2 cuillères à café par / bol
Huile de piment rouge (épicerie asiatique) : 1 à 2 cuillères à café par / bol
Huile de tournesol : 1/4 de tasse
Huile d'olive : 1/8 de tasse
Poivre noir entier : 1 cuillère à soupe

PRÉPARATION

1. Peler et couper l'échalote en rondelles. Dans une petite casserole, faire chauffer l'huile de tournesol et l'huile d'olive avec les échalotes coupées et le poivre entier. Dès que la couleur devient jaune-brunâtre, retirer du feu et filtrer. L'huile poivre/ échalotes est prête.
2. Cuire les ravioles aux légumes en trois temps : les saisir rapidement à feu vif à la poêle, ajouter un peu d'eau, couvrir et laisser cuire jusqu'à évaporation de l'eau (3-4 minutes), les cuire à nouveau pendant 2 minutes pour qu'elles deviennent croustillantes. Réserver.
3. Couper la partie blanche des oignons verts dans la longueur. Ôter 2-3 couches puis les couper en lamelles. Émincer le reste des tiges vertes.
4. Laver 4-5 feuilles de pak choi / bol
5. Réhydrater les champignons
6. Faire chauffer deux casseroles en même temps, l'une avec le bouillon de poulet, l'autre avec de l'eau salée
7. Faire cuire les champignons et le pak choi dans le bouillon pendant 2-3 minutes. Les passer sous l'eau froide à la fin de la cuisson et réserver.
8. Faire cuire les nouilles dans l'eau salée selon la méthode indiquée sur l'emballage. A la fin de la cuisson, verser dans une passoire, passer sous l'eau froide et laisser égoutter. Réserver.

Pour le dressage dans chaque bol :

1. Déposer les oignons émincés, ajouter 1 à 2 cuillères à café d'huile de piment rouge, 1 cuillère à café d'huile poivre / échalotes, 1 à 2 cuillères à café de sauce soja (varier la quantité selon que vous aimez manger épicé ou non).
2. Ajouter les nouilles, le bouillon, 1 champignon, 4-5 feuilles de pak choi, 2 ravioles croustillantes. Finir le dressage avec les oignons coupés en lamelles.

Déguster bien chaud.

Florence - So_asianflow
Instagram

Bon Appétit !