

Blancs de volaille à la tonkinoise



Blancs de volaille à la tonkinoise

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 10 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

4 blancs de volaille
2 tablettes de bouillon de volaille
4 branches d'estragon
4 cuillères à soupe de julienne de légumes (surgelée)
1 morceau de gingembre
1 petit paquet de vermicelle transparent (rayon exotique des supermarchés)
2 branches de citronnelle
1 cuillère à soupe de sauce soja
sel
poivre

Préparation

Faites bouillir 1,5 l d'eau dans une grande casserole avec les tablettes de bouillon. A l'ébullition, réglez le feu pour que le liquide frémissse 5 min. Pendant ce temps, pelez et râpez finement le gingembre.

Plongez les blancs de volaille dans le bouillon, ajoutez le gingembre, la citronnelle coupée en rondelles, la sauce soja, du sel, du poivre et 1 branche d'estragon. Laissez frémir 10 min, puis mettez la julienne et les vermicelles dans la casserole pour 5 min de cuisson.

Rectifiez l'assaisonnement et parsemez de feuilles d'estragon cise-lées. Répartissez le bouillon et la garniture dans des bols ou des assiettes creuses et servez aussitôt.

Le bon accord vin

un gewurz-traminer

Notes personnelles