

## Soupe orient-express

## Soupe orient-express

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 20 minutes

Pour 4 personnes

### Ingédients

150 g de nouilles de riz  
100 g de blancs de poulet  
8 champignons noirs secs  
200 g de crevettes  
2 oignons  
fanés  
1 gousse d'ail  
1 noix de gingembre frais  
1 lanière de poivron rouge ou 1 petit piment  
3 tablettes de bouillon de volaille  
3 brins de coriandre  
1 cuillère à soupe d'huile  
sel  
poivre

### Préparation

Faites tremper les champignons 30 min dans de l'eau chaude . Mettez également les nouilles à tremper dans un autre récipient d'eau chaude 10 min. Faites cuire les blancs de poulet à la vapeur ou au micro-ondes.

Pelez et hachez l'ail, les oignons et le gingembre, faites-les revenir doucement dans une cocotte à l'huile 5 min avec le poivron ou le piment. Diluez les tablettes dans 80 cl d'eau très chaude. Versez ce bouillon dans la cocotte, portez à ébullition, ajoutez le poulet émincé, les nouilles et les champignons égouttés, du sel, du poivre, laissez frémir 5 min puis incorporez les crevettes et la coriandre ciselée.

Répartissez dans des bols chinois et servez aussitôt. Vous pouvez parsemer les bols de graines de sésame grillées.

### Le bon accord vin

un riesling Grand cru Frankstein 99

Notes personnelles