

# Petite soupe Japonaise au poulet



30 min Difficulté: ★☆☆



## Ingrédients (4 personnes):

- 2 gros oignons
- 2 carottes
- 1 poireau
- 1 pointe de gingembre en poudre
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de laurier
- 30 g de champignons noirs séchés
- 300 g de nouilles japonaises
- 4 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cube miso au curry
- 1 sachet bio de soupe miso aux champignons
- lamelles de poulet
- fleur de sel aux algues.

## Préparation:

En fait, et tout d'abord, ceci est une recette piochée sur Marmiton d'Elodie 189 que j'ai un peu révisité avec le cube miso, le poireau, le sachet de soupe bio, les lamelles de poulet et la fleur de sel aux algues .. Mais dans les grandes lignes c'est absolument SA recette, alors merci encore, car elle a été une véritable révélation !!

Laver, éplucher, et émincer finement tous les légumes

Faire tremper les champignons, puis les émincer.

Dans une grande marmite, faire revenir les oignons, l'ail, et les légumes dans un peu d'huile d'olive.

Faire réduire, et ajouter la sauce soja.

Ajouter les champignons, mélanger, et recouvrir le tout avec de l'eau.

Puis ajouter le laurier et le cube miso et le sachet de soupe.

Laisser bouillir 10 min, puis laisser mijoter à feux doux (le temps de préparer les nouilles).

Dans une casserole, faire cuire les nouilles japonaises.

Une fois cuites, les égoutter. ( Là, moi j'ai carrément fait cuire les nouilles dans le bouillon.. )

Reste plus qu'à servir et s'en délecter !! C'est merveilleux !! Rigolant