

Potage chinois au poulet et aux oeufs



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

La météo joue avec vos nerfs ! Réchauffez-vous avec un potage un rien exotique !

Ingrédients

- 2 l de bouillon de volaille
- 1 filet de volaille déjà cuit
- 2 oeufs
- 100 g de vermicelles chinois
- 30 g de champignons noirs déshydratés
- 1 petit bouquet de persil
- 1 noisette de wasabi

Préparation

- 1 Pour réaliser cette recette, le mieux est d'utiliser un reste de poule au pot. Vous aurez, ainsi, un délicieux bouillon ainsi qu'un reste de poule.
- 2 Mettez les champignons noirs dans un grand volume d'eau chaude afin de les réhydrater. Lorsqu'ils sont bien ramollis, rincez-les à l'eau froide. Égouttez-les et coupez-les en morceaux.
- 3 Trempez les vermicelles dans de l'eau tiède pendant 5 minutes. Égouttez-les.
- 4 Battez les oeufs, un à un, en omelette. Faites-les cuire dans une poêle afin de réaliser deux fines crêpes. Roulez-les et coupez-les en fines lanières.
- 5 Chauffez le bouillon et incorporez-lui la noisette de wasabi. Vous adapterez le wasabi en fonction de votre goût.
- 6 Lorsque le wasabi est bien incorporé, ajoutez les lanières d'oeuf, le vermicelle bien égoutté, les champignons noirs coupés en petits morceaux et le morceau de poule coupé en petits dés.
- 7 Aux premiers bouillons, votre potage est prêt! Saupoudrez-le de persil haché et dégustez sans attendre!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**".

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

