

Soupe chinoise aux vermicelles de riz

Entrée **Facile****Pour** : 6 personnes**Préparation** : 10 mn**Cuisson** : 20 mn

Ingrédients

- 50 g de vermicelles de riz
- 1 carotte
- 1 champignons noirs séché
- 1 oignon
- 1 cs de sauce soja
- 1 cs de gingembre râpé
- 7 cl d'eau
- 1 bouillon cube

Préparation

- 1 Réhydratez le champignon noir dans un bol d'eau bouillante pendant 10 minutes. Égouttez-le puis coupez-le en lanières.
- 2 Pelez, lavez et coupez l'oignon en fines lanières. Pelez, lavez et coupez la carotte en brunoise. Pelez et râpez le gingembre.
- 3 Préparez le bouillon de volaille. Plongez la carotte, l'oignon, le gingembre, la sauce soja et le champignon noir dans le bouillon chaud. Faites cuire 10 minutes.
- 4 Au bout de ce temps, ajoutez le vermicelle de riz et poursuivez la cuisson 10 minutes.
- 5 Servez aussitôt. Bon appétit !

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

