

## Soupe miso



Entrée **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 5 mn

**Cuisson** : 5 mn

*La soupe miso est, avec le riz, un des éléments essentiels d'un repas traditionnel japonais.*

### Ingrédients

- 1,6 l d'eau
- 300 g de tofu
- 8 cuillères à soupe de pâte miso
- 10 g de dashi (petits sachets en poudre)
- 2 cuillères à soupe de wakamé

### Préparation

- 1 Égouttez le tofu et coupez-le en petits cubes. Réservez-le.
- 2 Mettez l'eau dans une casserole. Ajoutez le dashi en poudre. Portez à petites ébullitions. À ce moment vous ajoutez les cubes de tofu.
- 3 Laissez frémir 1 ou 2 minutes. Vous écumez si besoin. Ajoutez le wakamé et vous éteignez le feu. Le wakamé se réhydrate très vite.
- 4 Vous mettez la pâte miso dans un grand bol. Vous y ajoutez une louche de bouillon de soupe et vous mélangez. Vous versez la moitié de votre liquide de miso dans votre soupe. Vous gardez le reste de liquide miso pour ajuster la soupe à votre convenance.
- 5 Il n'y a plus qu'à goûter! Mmmm! Un délice! 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

