

POTAGE AUX NOUILLES, LÉGUMES, POULET

Paul VAN DOORN le 15/01/25



INGRÉDIENTS (pour 8 personnes) :

- 3 oignons
- 4 poireaux
- 4 carottes
- 4 branches de céleri
- 300 g de champignons (shiitakés)
- quelques bouquets de brocolis cuits
- 175 g de bambous
- huile d'olive
- sauce worcester
- sauce miso
- pâtes fines (nouilles de riz blanc)

Préparation :

1. Couper les légumes en rondelles, petits morceaux.
2. Faire revenir les oignons.
3. Rajouter les poireaux, le céleri, les carottes puis les bambous et les champignons.
4. Couvrir d'eau.
5. Rajouter 3 cuillères à café de sauce worcester, 1 cuillère à café de soja, 4 cuillères à café de sauce miso jeune, 1 cuillère à café d'herbes de Provence.
6. Saler, poivrer.
7. Couvrir et laisser cuire environ 20 minutes.
8. Faire cuire les filets de poulets, coupés en morceaux, dans du bouillon composé d'un oignon et d'une tige de céleri.
9. A la fin, mettre poulet + nouilles dans le faitout.

