



# Bouillon asiatique

👉 Tous les ingrédients sont disponibles à la boutique !

## Ingrédients :

- 100 g de nouilles de riz,
- 10 g de shiitakés séchés
- 4 c. à soupe de sauce tamari,
- 2 œufs
- 1 c. à s de bouillon de légumes
- 1 étoile de badiane,
- 1 bâton de cannelle
- 1 c. à soupe de thé noir,
- 1 c. à café de grain de poivre noir
- 1/2 c. à c de gingembre en poudre

## Préparation :

### La veille

1. Faire cuire les œufs 7 à 9 minutes
2. Dans une casserole, porter à ébullition 250 ml d'eau avec la sauce tamari, la badiane, la cannelle, le thé noir, du sel et le poivre. Faire bouillir pendant 5 minutes.
3. Filtrer et placer dans un bol
4. Éplucher et plonger les œufs dans cette marinade 24 h et 48 h au frigo.

### Le jour J

1. Mettre 1 litre d'eau dans une casserole. Ajouter les shiitakés, le gingembre, le bouillon de légumes et la marinade des œufs. Porter à ébullition pendant 25 minutes.
2. Rajouter les nouilles de riz et cuire 5 minutes supplémentaire
3. Verser la soupe dans des bols,
4. Ajouter les œufs coupés en deux.
5. Garnir avec des graines de sésame ou de la coriandre.

