

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette Thermomix

Soupe chinoise skiya



Pour 4 à 5 personnes ou 2 litres de soupe

D'abord préparer

1 bouillon de volaille préparé avec 1 litre 1/2 d'eau et 2 bouillons-cubes
Régler **6 min à 100° VIT 2.**

J'y ai ajouté

100 g de nouilles chinoises
1 petite boîte de pousses de soja
1 petite boîte de petits pois carottes
200 g d'escalopes de dinde coupées en petits cubes

Un peu de cumin, curry, coriandre à votre convenance et
du sel "curry" (gros sel de Guérande moulu, coriandre, curcuma, muscade, cumin,
gingembre, ail et cannelle)
ou du gros sel normal.

Régler 7 min à 100° Fonction sens inverse VIT 2.

Il faut que la dinde soit juste cuite à point et encore toute tendre.

Vous pouvez ajouter des pousses de bambou et des mini épis de maïs par
exemple, pourquoi pas ???