



## Bouillon de Poule façon Chinoise



Suggestion de présentation

### Pour 4 personnes:

1 L de bouillon de poule  
100 g de pâte à raviolis  
30 g de champignons noirs émincés,  
déshydratés  
1/2 botte de coriandre  
3 càs de sauce soja  
crème, sel, poivre du moulin

Laver et tremper les champignons noirs émincés dans l'eau pour les réhydrater. On en trouvera facilement dans une boutique asiatique.

Retirer la peau des ailerons de la poule et les désosser, hacher la chair. Lier ce hachis avec un soupçon de crème, ajouter quelques feuilles de coriandre ciselées, rectifier l'assaisonnement, réserver. Laminer finement la pâte à nouille, découper 24 cercles d'un même diamètre avec un emporte-pièce cannelé. Déposer une cuillère à café de hachis au centre d'un cercle, plier le disque, coller les bords.

Porter à ébullition le bouillon avec quelques légumes coupés en petits morceaux de la garniture aromatique de la poule (carotte, navet, céleri, poireau). Ajouter les champignons noirs, les cuire quelques minutes puis cuire les raviolis pendant 3 à 4 minutes. Terminer la soupe avec 2 à 3 càs de sauce soja, le restant de coriandre ciselée, rectifier l'assaisonnement.