



Soupe asiatique aux boulettes de viande

Ingrédients :

- 1 litre de bouillon
- 1/4 litre de lait de coco
- 1 morceau de gingembre de la taille d'un pouce
- 1 tige de citronnelle
- 5 feuilles de bergamote
- 2 gousses d'ail
 - 1 oignon
 - 1 citron vert
- 6 gros champignons de Paris
 - 1 grosse carotte
 - 2 oignons nouveaux
 - 10 tomates cerise
- 300 grammes de viande de boeuf hachée
 - sel
 - 1 c.à café de curry
 - 1 c.à café de cumin en poudre
 - 1 c.à café de coriandre en poudre
 - 2 c.à soupe de sauce soja
 - 2 c.à soupe de sauce de poisson
 - feuilles de coriandre

Préparation :

1. Préparer le bouillon dans une grande casserole et régler le feu pour que cela mijote
2. Ajouter le gingembre pelé et tranché, la citronnelle coupée en petits tronçons, les feuilles de bergamote, l'ail tranché, l'oignon émincé et le jus du citron vert
3. Peler et émincer les champignons de Paris, ajouter au bouillon
4. Eplucher la carotte, couper en julienne, ajouter au bouillon
5. Couper les oignons nouveaux avec la tige, ajouter au bouillon
6. Laver et couper en 2 les tomates cerise, ajouter au bouillon
7. Ajouter le lait de coco
8. Assaisonner avec la sauce soja et la sauce de poisson
9. Assaisonner la viande avec le curry, le cumin, la coriandre (poudre) et un peu de sel
10. Façonner des petites boulettes et les mettre au fur et à mesure dans le bouillon
11. Laisser cuire 10 - 15 minutes
12. Servir dans des bols, ajouter quelques feuilles de coriandre et déguster!

