

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette Thermomix

## Soupe chinoise au poulet

Pour 2 litres de soupe  
ou POUR 5 PERSONNES



2 oignons  
1 gousse d'ail ou ail en semoule  
30 g de champignons déshydratés (des champignons noirs ou des cèpes)  
180 g de nouilles chinoises  
300 g de poulet (un reste de poulet, un filet ou une grosse escalope)  
1 litre de bouillon de volaille préparé avec 2 cubes  
Sel, poivre, coriandre moulue

Plonger les champignons déshydratés dans de l'eau chaude et les laisser 30 minutes environ. Les rincer 2 fois, les égoutter et les émincer.

Dans le bol du Momix :

**Mixer les oignons et l'ail 6 sec VIT 6. Réserver.**

**Faire chauffer 300 g d'eau à 100° VIT 2 pendant 5 min. Y plonger les nouilles chinoises et les laisser "trempier" 5 min. Les égoutter. Réserver.**

Préparer le bouillon de volaille. (je le fais au micro-ondes)

Mettre les oignons, ail mixés + les champignons coupés en petits bouts + le bouillon.

**Régler 7 min à 100° VIT 2.**

Faire cuire le poulet coupé en dés dans une poêle  
ou directement dans le bol du Momix et régler encore **5 min à 100° VIT 2 fonction sens inverse.**

Pour finir, dans le bol du Momix, ajouter les nouilles + le poulet (si vous l'avez cuit dans la poêle)

**Remuer 30 sec Fonction Sens Inverse VIT 2 pour le TM31 ou VIT 1 pour le TM21.**

Assaisonnez à votre goût : sel, poivre, coriandre. Vous pouvez ajouter du gingembre moulu ou râpé si vous préférez.

Ajoutez de l'eau et chauffer encore un peu, si la consistance vous paraît trop épaisse.