



Soupe japonaise aux nouilles et aux shiitakes grillés

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

2 bottes d'oignons nouveaux, *au moins 6 pièces*
6 cm de gingembre
2.500 ml de bouillon de légumes
600 g de shiitakes
4 c. à s. de tamari
2 c. à s. d'huile de sésame
1/2 chou blanc
500 g de nouilles soba ou similaires
800 g d'épinards
quelques brins de céleri en feuilles, facultatif

MODE DE PRÉPARATION

- Pelez le gingembre, puis coupez-le en fines lanières. Réserver.
- Faites cuire les nouilles al dente dans l'eau bouillante et rincez-les sous l'eau froide. Réserver.
- Lavez les shiitakes frais, coupez leur pied, émincez-les. Dans une poêle, faites-les blondir dans un filet d'huile neutre. Faites sauter environ 10 min, jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur eau. Salez, poivrez et réservez.
- Chauffez le bouillon, ajoutez le gingembre; cuir 2 min., puis ajoutez le tamari les nouilles.
- Répartissez la préparation dans des bols, et parsemez d'oignons nouveaux.