



Temps Total
40 MIN.

Portion
8 OZ / 250 ML

Difficulté
FACILE

Rendements
4

Cette soupe d'inspiration asiatique mélange la saveur riche du bouillon de poulet avec le goût acidulé du gingembre frais, du maïs sauté et de l'oignon vert.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
huile de canola	1 c. à t.	5 mL
Oignons verts, tranchés fins, de biais	1/2 tasse	125 mL
Gingembre frais, râpé	1 c. à s.	15 mL
Maïs frais en épi, égrené	2 tasses	500 mL
Bouillon de poulet Artisan par Stockpot	4 tasses	1 L
Sucre	1/2 c. à t.	3 mL
Poivre blanc, moulu		
sel		
Sauce ponzu	1 c. à s.	15 mL
Oignons verts, tranchés fin	1 c. à t.	5 mL
Huile de sésame	1 c. à t.	5 mL
Coriandre		

INSTRUCTIONS

1. Faire sauter les oignons verts et le gingembre dans de l'huile pendant 1 minute.
2. Ajouter du maïs et frire pendant 1 minute.
3. Ajouter le bouillon et porter à ébullition.
4. Assaisonner de sucre, de poivre, de sel et de ponzu, et laisser mijoter pendant 5 minutes.
5. Servir chaud et garnir d'oignons verts, de coriandre et d'huile de sésame.