

## Recettes du Québec

<http://www.recettes.qc.ca>

[Cliquez ici pour imprimer cette recette](#)

[Fermer la fenêtre](#)

### Soupe aux légumes à la chinoise

**Préparation :** 15 min

**Cuisson :** 10 min

**Portions :** 8

**Cette recette est :** Publique

**Catégorie :** Soupes



### Ingrédients

10 tasses de bouillon de poulet

1/2 tasse de céleri coupé en dés

1 tasse de pousses de bambou

1 tasse de champignons tranchés

1 tasse d'échalotes coupé en rondelles

1 tasse de chou chinois (Bok Chow)

1/2 tasse de brocolis en petits bouquet

1/2 tasse de nouilles chinoise (Yet-ca-Mein)

2 c. à table de persil haché finement

1 c. à thé de poudre d'oignon

1 c. à table de sauce soya

### Étapes

#### Étape 1:

Couper en petits morceaux et égoutter les pousses de bambou.

#### Étape 2:

Dans une casserole amener le bouillon à feu vif.

#### Étape 3:

Ajouter au bouillon les légumes, les nouilles chinoises brisés en morceaux.

#### Étape 4:

Ramener le tout à l'ébullition et cuire environ 10 minutes où jusqu'à ce que le tout soient cuits.

#### Étape 5:

Ajouter la sauce soya et assaisonner au goût.

### Commentaires

Si on ajoute des petits cubes de poulet. Réduire un peu la quantité de légumes.

**Recette par :** daisy41