



# Soupe chinoise aigre-douce

 **Temps de préparation**

< 30 min

 **Difficulté**

Moyenne



## Ingédients

2 l de bouillon de légumes (ou bouillon de poulet - voir recette debouillon de base pour soupe chinoise)  
400 grammes de shiitakés  
1 boîte de pousses de bambou  
30 ml de vinaigre de riz  
30 ml de sauce soja  
2 cuillères à soupe de gingembre (râpé)  
1 cuillerée à thé de sauce chili  
30 grammes de féculle de maïs  
2 œufs  
1 paquet de tofu (en dés)  
4 jeunes oignons (en rondelles)  
1 cuillère à soupe d'huile de sésame  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Réservez quelques cuillères de bouillon et portez le reste à ébullition avec les shiitakés tranchés, les pousses de bambou, le vinaigre de riz, la sauce soja, le gingembre râpé et la sauce chili.
- 2.** Dans un bol, mélangez le bouillon (froid) réservé avec la féculle de maïs et ajoutez-le à la soupe. Remuez bien. Versez maintenant les œufs battus en filet dans la soupe, en continuant de remuer. Ajoutez les dés de tofu, les oignons nouveaux et l'huile de sésame. Assaisonnez avec du poivre et du sel.