



# Soupe de nouilles et scampi à l'orientale



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

1 poule à bouillir  
1 sachet de légumes pour potage (prédécoupés)  
1 bouquet garni  
sel et poivre  
1 cuillerée à thé de poudre de quatre épices  
1 paquet de nouilles udon (ou soba)  
800 grammes de scampis (décongelés et décortiqués)  
2 carottes  
100 grammes de germes de soja  
125 grammes de pois gourmands  
1 bouquet de coriandre (et/ou quelques feuilles de menthe)  
1 citron vert (jus)  
1 petit piment rouge  
2 oignons de printemps

## Méthode de préparation

- 1.** Pour commencer, réalisez le bouillon. Dans une casserole profonde, déposez le poulet, les légumes pour soupe, le bouquet garni, du poivre et du sel. Recouvrez d'eau et portez à ébullition. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure et demie. Écumez éventuellement la surface de l'eau (pour enlever les impuretés). Retirez le poulet du bouillon et laissez refroidir avant de le placer au réfrigérateur pour le lendemain. Transférez le bouillon dans une autre casserole en prenant soin de le passer au chinois et assaisonnez avec le mélange 5 épices. Vérifiez s'il ne faut pas saler.
- 2.** Épluchez les carottes, puis coupez-les en lamelles à l'aide d'un économe. Dans le bouillon frémissant, versez les carottes, les nouilles, les pois gourmands et les scampi. Faites cuire quelques minutes. Ajoutez ensuite les germes de soja, remuez bien et retirez du feu.
- 3.** Assaisonnez avec le jus de citron vert, le petit piment rouge émincé, la coriandre fraîche et les jeunes oignons.