

## Petit bouillon de shiitakés et tofu mariné



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
2 sachets	Bouillon de légumes en sachet infusion 62 g	0020470
1 P	Cacahuètes blanches grillées salées split sous-vide en sachet 1 kg KREEK'S	0062423
30 g	Shiitake séché en tubo 500 g PLANTIN	0247377
1	Chou pak choï	~
60 g	Coriandre fraîche	~
20 g	Graine de sésame doré en sachet 500 g ESPIG	0245104
10 g	Huile de sésame grillé en bouteille 1 L GOLDEN TURTLE CHEF	0190351
10 g	Miso en poudre en boîte 250 g ARIAKE	0092985
250 g	Nouilles de riz en sachet 500 g THAI KITCHEN	0060052
0.01	Sauce soja noire en bouteille 700 ml HEALTHY	0067747
150 g	Tofu en brique 349 g MORI-NU	0187047

### Étapes de préparation

- 1 Remettre en œuvre le bouillon de légumes selon les préconisations d'utilisation.
- 2 Emincer finement les champignons et les ajouter au bouillon.
- 3 Tailler le chou pak choï et le tofu en morceaux de 2 à 3 centimètres.
- 4 Faire sauter dans un wok le chou avec l'huile de sésame et la sauce soja à feu très vif pendant 1 minute.

- 5 Cuire les nouilles de riz dans le bouillon de légumes, ajouter la poudre de miso.
- 6 Mélanger harmonieusement les nouilles de riz, les champignons et une partie du bouillon dans le wok de chou et tofu sauté.
- 7 Vérifier l'assaisonnement et dresser dans un bol à soupe.
- 8 Décorer de graines de sésame, de feuilles de coriandre finement ciselées et de cacahuètes hachées.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Haut-Médoc rouge AOC en bouteille 75 cl CHÂTEAU MASCARD