



Soupe vietnamienne

22/11/2011 à 12h35

Par [Cathy Selena](#)

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 16 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 2 verres de bouillon de boeuf (1 cube)
- 1 oignon
- 1 cuillère à café de gingembre
- 10 grains de poivre noir
- 1 bâton de cannelle
- 1 tige de citronnelle
- 1 tomate
- 1 cuillère à café de coriandre
- 2 échalotes
- 1 citron
- 2 tasses de riz cuit

Préparation :

- Portez à ébullition le bouillon de bœuf avec l'oignon haché, le gingembre pelé et râpé et le poivre durant 10 minutes;
- Ajoutez la cannelle et la citronnelle et laissez mijoter encore 5 minutes. Passez le bouillon au tamis;
- Remettez sur le feu avec la coriandre hachée, les échalotes émincées, la tomate rincée et coupée en 4 et le jus de citron durant 1 minute;
- Mixez le tout avec le riz. C'est prêt.

L'astuce du chef :

Une infusion de maté vert en cas de fatigue intense, au rayon bio des supermarchés.