

Soupe thaïlandaise dans une tasse

- La recette facile de soupe thaïlandaise dans une tasse!



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
2 MIN

TEMPS TOTAL
12 MIN

PORTION
1

Ingrédients :

- Vermicelles de riz
- 1 cuillère à soupe d'échalotes française hachée finement
- 2 cuillères à soupe d'oignons verts hachés finement
- 1/4 de tasse (65 ml) de fèves germées
- 1 cuillère à soupe d'arachides hachées finement
- 1 cuillère à soupe de coriandre hachée
- (optionnel) quelques morceaux de porc coupés en bouchées
- (optionnel) **sauce sriracha**

Pour le bouillon :

- 1 cuillère à soupe de jus de lime frais
- 2 cuillères à soupe de sauce Nuoc-mâm
- 1 cuillère à thé de sucre
- 1 tasse (250 ml) de bouillon de poulet chaud

Préparation :

1. Faites cuire les vermicelles de riz selon les instructions du paquet.
2. Ajouter les vermicelles de riz dans le bol.
3. Ajouter le porc et les arachides.
4. Ajouter les échalotes, les oignons verts, la coriandre et les fèves germées.
5. Ajouter le bouillon de poulet chaud, le jus de lime, la sauce Nuoc-mâm et le sucre.
6. Bien mélanger.
7. Ajouter un peu de sauce sriracha.

“ *C'est une délicieuse recette de soupe-repas à la thaïlandaise qui se fait dans une tasse.. C'est super facile à faire et surtout réconfortant ;)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)