

Soupe chinoise aux boulettes épicées

Ingrédients:

7 tasses de bouillon de poulet
2 1/2 tasses de chou chinois tranché
1/3 tasse de ciboulette fraîche ciselée
1 tasse de pousse de bambou
2 c. à s. de gingembre frais, tranché finement
Sel et poivre
Coriandre fraîche, hachée

Boulettes épicées:

454 g (1 lb) de porc haché
3 c. à s. de chapelure
2 gousses d'ail écrasées
1 oeuf battu
1/3 tasse de sauce teriyaki
2 c. à s. de miel
1/2 c. à thé de cinq-épices chinoises
Huile

Préparation:

Mettre le bouillon dans une grande casserole, puis porter à ébullition. Lorsque le liquide bout, ajouter les boulettes épicées, puis laisser mijoter 2-3 minutes.

Ajouter le reste des ingrédients, sauf la coriandre, et laisser mijoter 7-8 minutes.

Saler et poivrer au goût, puis servir immédiatement garnis de coriandre fraîche.

Boulettes épicées:

Mettre tous les ingrédients dans un bol, sauf l'huile, puis bien mélanger avec vos mains. Façonner de petites boulettes en trempant vos mains dans l'eau pour éviter que le mélange colle.

Dans une grande poêle, faire chauffer un léger fond d'huile à feu moyen. Y déposer les boulettes et cuire 12-15 minutes, en les tournant de temps en temps. Les retirer de la poêle et les égoutter sur du papier essuie-tout. Réserver au frais.

À table avec les soeurs Bellegarde <http://lessoeursbellegarde.blogspot.ca/>