Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Bouillon au poulet et champignons

Ingrédients

Préparation

Lavez et blanchissez le poulet dans l'eau chaude.
Trempez 10 champignons noirs séchés dans l'eau tiède, une fois gonflés, ôtez les tiges et coupez-les en grands tranches.
Faites mijoter le poulet, les champignons et 5 tranches de gingembre dans 1,5 litre d'eau pendant 1 1/2 heures et ajoutez 2 càs de vin de riz ou blanc.
Hachez finement 2 tiges de jeunes oignons.
En fin de cuisson, assaisonnez avec un peu de sel, poivre et huile de sésame
Une fois servi dans un bol, saupoudrez les jeunes oignons sur le bouillon.

Notes :