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

Bouillon aux morilles, oudon et boeuf grillé

Ingrédients

Préparation

Je fais mariner le boeuf dans la sauce soja pendant une heure.
Je coupe le chou chinois en fins lamelles et je le répartis dans les bols de chaque convive.
Je fais tremper les morilles dans de l'eau tiède.
Je chauffe le bouillon, j'y ajoute les morilles ainsi qu'une partie de l'eau de trempage (sans le sable !!).
Pendant ce temps, je saisis le boeuf à feu vif quelques instants et je le découpe en fines lamelles.
J'ajoute quelques lamelles de boeuf (pas toutes) au fond de chaque bol.
J'ajoute les nouilles au bouillon, je poursuis la cuisson quelques minutes, j'éteins le feu.

Dans chaque bol j'ajoute du bouillon et des nouilles, quelques lamelles de boeuf et quelques 'pluches' de cresson.

Notes :