

POTAGE ASIATIQUE AUX OEUFS



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 15 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6-8 personnes

- 1,2 litre d'eau chaude - 3 cubes de bouillon miso - 1 bâton de citronnelle - 1 oignon nouveau - 1 piment rouge épépiné - ½ oignon rouge - 1 c.c. de Maïzena® - 2 c.c. de sauce soja - 2 c.s. de vinaigre de riz - 1 boîte de chair de crabe - ½ bouquet de coriandre - 3 oeufs battus - 100 g de pousses de soja

1. Dans la cuve, versez l'eau et les cubes de bouillon miso et lancez le programme EXPERT, 10 minutes/vitesse 5/100°C.

2. Pendant ce temps, enlevez les premières feuilles de la tige de citronnelle et coupez-la, ne gardez que 6 cm à partir du bulbe. Ciselez la citronnelle et émincez finement le piment, l'oignon rouge et l'oignon nouveau. Diluez la Maïzena® avec un peu d'eau, et versez-la dans le bouillon par l'ouverture pendant le programme. Ajoutez la sauce soja, le vinaigre et la citronnelle.

3. À la fin du programme, ajoutez le crabe, la coriandre lavée et ciselée (gardez quelques brins pour la décoration), le piment, l'oignon rouge et l'oignon nouveau, relancez le programme EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/90°C.

4. Environ 30 secondes avant la fin du programme, versez les oeufs battus en omelette par l'ouverture, petit à petit.

5. Servez bien chaud dans des bols avec des pousses de soja et le reste de la coriandre.

Astuce du chef :

Vous pouvez remplacer la chair de crabe par des restes de poulet, moins cher. À défaut de cubes de bouillon miso, utilisez des cubes de bouillon de légumes. Pour une version allégée, n'ajoutez pas d'oeufs.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2014 Hachette Livre (Marabout)