**Bouillon asiatique au poulet**

Ingrédients : (pour 3 bols)

- 350 g de poulet  
- 2 carottes  
- 1 oignon  
- 1 gousse d'ail  
- 100 g de nouilles chinoises  
- 1 CàS de gingembre râpé (frais ou déshydraté)  
- 1 CàS de coriandre (fraîche ou déshydratée)  
- 1 CàS de sauce soja  
- 750 ml de bouillon (de légumes pour moi)  
- 1 CàS d'huile de sésame  
- Champignons noirs (facultatif)  
- Pousses de soja (facultatif)

Recette :

Émincez l'oignon, hachez l'ail et coupez les carottes en petits bâtonnets. Faites revenir les légumes dans la cuillerée d'huile de sésame pendant quelques minutes, en remuant.

Ajoutez ensuite le poulet coupé en petits morceaux et faites revenir quelques minutes, jusqu'à ce que le poulet soit cuit.

Ajoutez ensuite le gingembre, la coriandre, la sauce soja (les champignons noirs ou le soja si vous en mettez) et mouillez le tout avec le bouillon.

Laissez mijoter pendant 15 mn à feu doux puis rajoutez les nouilles chinoises dans le bouillon. Les nouilles chinoises ont besoin de très peu de cuisson, 2 mn en moyenne.

Remuez et servez bien chaud :)

Note : Pour le bouillon, j'ai dilué un bouillon cube et demi aux légumes dans 750 ml d'eau. Un bouillon maison serait évidemment meilleur ;)

***http://www.evacuisine.fr/***