



Soupe Aigre Chinoise

Ekşili Çin Çorbası



- 3 cuillères à soupe de maïzena
- 6 tasses d'eau fraîche
- 5 gousses d'ail
- 3 tomates de moyennes dimensions
- 1 Poivre de viande rouge
- 1 piment fort
- 3 piments rouges moyennes Charleston
- 1 carotte moyenne
- 10 champignons de moyenne dimension
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 3 cuillères à soupe de vinaigre
- 1 tasse de bouillon de poulet
- 1 blanc d'œuf
- Une demi-cuillère à café de poivre noir
- 1 cuillère à café de sel

- # Tout d'abord préparez les ingrédients. Rapez les tomates, puis hachez l'ail, les piments, et la carotte.
- # Mettez dans une casserole 6 verres d'eau et de la maïzena. Mélangez avec un batteur puis installez sur le four. (Pour que la soupe soit lisse la soupe doit être agitée pendant le processus de cuisson)
- # Tout d'abord, mettez l'ail dans l'eau d'amidon. Par pause de 3 minutes, rajoutez la tomate, la carotte, les piments, la sauce de soja, le vinaigre, et le bouillon de poulet. Faites cuire jusqu'à l'ébullition.
- # Hachez les champignons avant de les jeter dans la soupe.
- # Après 5-10 minutes de cuisson ajoutez le sel et le poivre. Rajoutez le blanc d'œuf dans la soupe puis enlevez du four.
- # Servez chaud dans les bols. Vous pouvez aussi rajouter des pousses de soja.

N-B : La cuisine traditionnelle chinoise contient très peu de gras. L'huile est utilisée dans certains aliments, tels que la viande rouge est une petite quantité de produits.