



Soupe aigre-piquante du Sichuan

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

La soupe aigre-piquante du Sichuan est l'une des soupes les plus populaires de Chine. Les pousses de bambou, les champignons parfumés et la sauce de soja fermenté qu'elle contient en font un mets très aromatique. Du poivre blanc et du vinaigre noir lui confèrent des accents à la fois épicés et légèrement acides.

La recette traditionnelle contient également du tofu, remplacé ici par du vermicelle de soja.

La soupe pékinoise que l'on trouve assez fréquemment dans les restaurants chinois en France est une variante assez proche de cette soupe.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 35 min - Cuisson: 15 min - Durée: 50 min

Ingrédients

- 100 g de porc maigre
- 100 g de pousses de bambou en boîte
- 30 g de vermicelles de soja
- 30 g de carotte
- 2 champignons parfumés moyens, ou 1 gros
- 1 œuf
- 1 cube de bouillon de poulet
- Coriandre hachée pour garnir (facultatif)

Marinade

- 1 cuillère à café de sauce soja
- 1/2 cuillère à café d'huile de colza
- 1/4 cuillère à café de maïzena

Liaison

- 1,5 cuillère à soupe de maïzena
- eau

Assaisonnement I

- 1,5 cuillère à soupe de sauce épicée au soja fermenté
- 1 cuillère à soupe de Xérès sec

- 1 cuillère à café de sauce soja
- 1/2 cuillère à café de sucre

Assaisonnement II

- 1,5 cuillère à soupe de vinaigre noir
- 1 cuillère à café d'huile de sésame
- 1/4 à 1/2 cuillère à café de poivre blanc moulu

Préparation

1. Confectionner la marinade : mélanger dans un bol la sauce soja, l'huile de colza et la maïzena.
2. Découper le porc en fine lamelle contre le grain, le mélanger à la marinade et laisser reposer durant au moins 30 minutes, en remuant de temps en temps.
3. Rincer et laisser tremper les champignons 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
4. Faire tremper le vermicelle de soja dans de l'eau chaude durant 2 minutes, l'égoutter et le couper en 2 ou 3 tronçons.
5. Éplucher la carotte et rincer les pousses de bambou.
6. Découper la carotte et les pousses de bambou en julienne.
7. Ôter la queue des champignons ramollis et les émincer.
8. Préparer l'appareil à liaison en mélangeant la maïzena dans de l'eau.
9. Préparer l'assaisonnement I : mélanger dans un bol la sauce épicée au soja fermenté, le Xérès sec, la sauce soja et le sucre.
10. Préparer l'assaisonnement II : mélanger dans un bol le vinaigre noir, l'huile de sésame et le poivre blanc.
11. Dans une casserole, préparer du bouillon avec 3/4 litre d'eau et le cube de bouillon de volaille.
12. Lorsqu'il bout, ajouter le porc et faire cuire une minute.
13. Ajouter le vermicelle de soja, les champignons, la carotte et les pousses de bambou. Ramener à ébullition et faire cuire 2 minutes.
14. Ajouter l'assaisonnement I et mélanger.
15. Lier avec l'appareil à liaison en l'ajoutant progressivement jusqu'à l'épaisseur souhaitée.
16. Battre l'œuf vigoureusement.
17. Le verser en ruban fin dans la soupe, lentement et en remuant continuellement.
18. Couper le feu.
19. Ajouter l'assaisonnement II. Goûter et rectifier en vinaigre et/ou en poivre si nécessaire.
20. Verser la soupe dans des bols, garnir de coriandre et servir.

Remarques ou suggestions

- Si l'on veut préparer la soupe à l'avance, s'arrêter juste après avoir intégré l'œuf et réserver en couvrant. Réchauffer ensuite la soupe et rajouter l'assaisonnement II hors du feu.
- L'on peut rajouter 10 g de champignons noirs, trempés et coupés en julienne, pour leur couleur et leur texture.

Ingrédients originaux

- Pousses de bambou
- Sauce épicée de soja fermenté
- Vermicelles de soja
- Sauce soja
- Xérès sec
- Vinaigre noir
- Huile de sésame
- Champignons parfumés
- Coriandre fraîche