Soupes chaudes

Soupe d'amandes de mer

24h35	20 min	15 min	24h	34
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la soupe

1. Mettre la feuille de kombu dans un bol d'eau et faire tremper pendant 24 heures.
2. Egoutter ensuite la feuille et l'inciser à l'aide d'un couteau d'office.
3. Cela permettra aux arômes de mieux se diffuser dans le bouillon.
4. Mettre les amandes de mer et le konbu dans une grande casserole puis recouvrir avec l'eau.
5. Porter à ébullition et écumer à l'aide d'une écumoire.
6. Ecumer permet d'enlever les saletés de la cuisson et évite ainsi de donner de l'amertume au plat.
7. Retirer la feuille de konbu à l'aide de pinces de cuisine.
8. Emincer les champignons en fines rondelles à l'aide d'un couteau éminceur. Les ajouter dans la casserole quand les praires se sont ouvertes.
9. Assaisonner avec le sel puis verser la sauce soja et le jus de citron.
10. Faire bouillir encore 1 minute puis retirer la casserole du feu.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la soupe

- 24 **Amande de mer**
- 5 g **Kombu(s) séché(s)**
- 4 **Champignon(s) de Paris**
- 1 c. à soupe **Sauce soja**
- 0.5 c. à café **Jus de citron**
- 1 pincée(s) **Sel**
- 1.5 litre(s) **Eau**

Ingrédients pour le dressage

- 5 tige(s) **Ciboulette**

Étape 2

Dressage

1. Ciseler finement la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur.
2. Dresser la soupe d'amandes de mer dans des bols à l'aide d'une louche.
3. Parsemer de ciboulette et déguster bien chaud.