



Le consommé

Les verts d'un poireau

1 échalote

1 oignon rouge

1 càc de paprika doux

1 pincée de sel de l'himalaya

1 gousse d'ail

2 citrons verts

6 feuilles de Lime thaïlandais

Gingembre frais à votre convenance

Curcuma frais à votre convenance

2 càs de l'huile d'olive N°2 by
Amandine Poli

Quelques gouttes de l'huile d'olive N°3
by Amandine Poli

Faites revenir dans une casserole à feu doux les oignons, l'ail, l'échalote, les verts d'un poireau avec l'huile d'olive N°2 by Amandine Poli et ajoutez environ 2l d'eau. Rajoutez le curcuma et le gingembre finement haché, ainsi que les feuilles de Lime. Pressez les citrons et rajoutez leurs jus au mélange ainsi que l'huile d'olive N°3.

Laissez mijoter 3 heures à feu doux. Avant de servir, passez dans un chinois l'eau avec les légumes pour ne garder que le bouillon.

Ce bouillon peut servir de base pour une soupe ramen, il suffit de rajouter des légumes et des nouilles de soba. On peut l'utiliser également pour un poisson poché.

N'hésitez pas à rajouter de l'Uzu, de la coriandre, basilic, sauce Tamari, pour varier les plaisirs et les envies ! Une cuisine libre, gourmande et créatrice de petits bonheurs simples.

With love.