



CSS Montréal

Soupe Aigre Douce Végétarienne

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1 tasse d'ananas, coupé en morceaux.
- 1 tasse de céleri, tranché en biais.
- 1 tasse de tomates coupées en quartiers.
- 1 tasse de germes de haricots mungo.
- 1 tasse de tofu frit coupé en gros morceaux (optionnel).
- 1 tasse de gombos, ôter les queues (optionnel)
- 1 tasse de Bac Ha (colocasia gigantea ou alocasia à grandes racines) tranché en biais (optionnel).
- 600 ml de bouillon (voir ci-dessous).
- 16 g de pâte de tamarin, mélangée avec un peu d'eau puis filtrée.
- ½ c. de soupe de sel de mer.
- 3 c. de soupe de sucre de canne.
- Herbes aromatiques ngo gai (coriandre longue), ngo om (herbe à paddy), et piment finement hachés.

Bouillon: Cuire une poire « bosc » à peau brune dans 600 ml d'eau et filtrer.

Préparation

- Mettre le bouillon dans une casserole, y ajouter le jus de tamarin, le sel et le sucre et porter à ébullition.
- Ajouter les légumes, le tofu, mélanger et laisser cuire environ 2 minutes. Ajouter les germes de haricots mungo et arrêter le feu.
- Verser dans un grand bol, y ajouter les herbes aromatiques et le piment. Servir chaud.

Ingrédients

