



**CSS Montréal**

## **SOUPE BUN HUE PIQUANTE VÉGÉTARIENNE**

### **Ingrédients - pour 4 gros bols**

- 1 kg de combiné de légumes et de fruits selon votre choix.
  - Eau, sucre, sel, assaisonnement aux champignons, assaisonnement de bun Hue.
  - Huile, graine d'annatto, 3 tiges de citronnelle (hacher finement une tige, taler et couper en morceaux de 3-4 cm les 2 autres tiges), du piment rouge haché.
  - 1 carotte et 1 radis daikon blanc - émincés en forme de fleur et blanchi.
  - 4 cubes de tofu frits coupés en lamelle. 4 champignons King Oyster, tranchés en biais et 12 Shitaké secs, trempés dans de l'eau salée tiède et bien rincés ensuite.
  - Quelques tranches de jambon végétarien, des feuilles de Yuba frites (optionnel).
  - 1 paquet de nouille de riz (épaisse et ronde) pour Bun Hue et cuite selon les instructions sur le paquet.
- Servir avec: Sauce Saté - se référer à la préparation ci-bas. Sauce de poisson végétarienne, sauce piquante, lime, poireaux frits, choux blanc et mauve et des bananes en pousses, tous finement hachés, les feuilles de menthe.

### **Préparation**

- 1. Huile d'annatto:** chauffer 2 c. à soupe d'huile, y ajouter 1 c. à soupe de graines d'annatto, ensuite réduire le feu pour quelques minutes afin de faire sortir la couleur rouge des graines d'annatto, enlever les graines et répartir cette huile en 2 portions pour le bouillon et pour la sauce Saté.
- 2. Sauce Saté:** chauffer 2 c. à soupe d'huile et y ajouter 1 tige de citronnelle finement hachée et 1 c. à café de piment rouge finement haché. Évacuer le peu d'huile restante, ajouter la portion d'huile d'annatto. Ajouter ensuite 1 c. à soupe d'assaisonnement de champignons, bien mélanger le tout et la répartir en 2 portions pour le bouillon et pour la sauce Saté.
- 3. Le Bouillon:** faire bouillir le combiné de légumes et de fruits dans 2 litres d'eau, y ajoutant 1 tige de citronnelle talée, 1/2 c. à café de sucre, 1/2 c. à café de sel, et réduire à feu doux pour 50 minutes. Enlever tous les légumes et fruits et y ajouter une autre tige de citronnelle talée. Réchauffer la demi-portion d'huile d'annatto et la demi-portion de sauce Saté (déjà préparées précédemment) et y ajouter 2 c. à café d'assaisonnement aux champignons et 2 c. à soupe d'assaisonnement bun Hue. Laisser le bouillon mijoter quinze minutes de plus.
- 4. Garniture:** macérer les tranches de tofu frit et tous les champignons avec l'assaisonnement aux champignons et l'assaisonnement de bun Hue pour une heure. Ensuite faire sauter cette macération en y ajoutant un peu de bouillon pour éviter que ce soit trop sec.
- 5. Servir:** Répartir les nouilles dans un bol, garnir avec les tofus et champignons sautés, les tranches de jambon végétarien et les feuilles de Yuba frites (optionnel). Verser le bouillon chaud et servir, ajouter les feuilles de menthe et assaisonner avec la sauce Saté selon votre goût.

Ingrédients

Soupe piquante végétarienne

