

SOUPE DE POULET AUX FLEURS DE CORDYCEPS ET MORUE CUITE À LA VAPORE AUX HERBES AROMATIQUES



Catégorie: Plats principaux & Poissons et viandes

Créée le 2024-09-18

Qualifié par Supercook SG

Proposé par CerCad

Temps total de préparation: 50 Minutes

Convient à la machine:

- Supercook SC350
- Supercook SC400

LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

| | |
|--------------------------------|---|
| 600 gramme(s) | Pilons de poulet, peau et os inclus |
| 10 gramme(s) | Fleurs de cordyceps |
| 30 gramme(s) | Igname de Chine séchée |
| 40 gramme(s) | Baies de goji |
| 6 pièce(s) | Noix de Saint-Jacques séchées, réhydratées |
| 1 cuillère(s) à café | sel |
| 1500 gramme(s) | eau |
| 250 gramme(s) | Filet de morue avec peau (jusqu'à 300g) |
| 40 gramme(s) | Gingembre frais coupé en tranches fines |
| 2 branche | Oignon vert, partie blanche coupée en deux et parties vertes coupées en petits morceaux pour garnir |
| 0.5 cuillère(s) à soupe | Baies de goji |
| 6 pièce(s) | Dattes rouges, dénoyautées et effilochées |
| 3 pièce(s) | Dang Gui (racines d'angélique de Chine) |
| 4 pièce(s) | Champignon Shiitaké séché, réhydraté et coupé en fines lamelles |
| 20 gramme(s) | huile végétale |

1 Préparation - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).

OUTIL



Couteau mélangeur
(pointu)



Spatule



Vapores



Panier à la vapeur



Tasse à mesurer

