



Bouillon de poulet, panais et shiitake

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 panais
- 2 échalotes
- 125g de champignons shiitake
- 600ml de bouillon de volaille
- 250ml d'eau
- 1 boîte de haricots rouges
- 250g de blanc de poulet cuit, effiloché
- Poivre noir moulu
- Sel
- Sauce sriracha (sauce piquante de couleur rouge oranger)
- Thym
- Persil plat frais
- Huile d'olive.

Préparation

1. Éplucher les panais et tailler-les en biseaux
2. Hacher les échalotes
3. Couper les champignons en lamelles
4. Peler et émincer l'ail
5. Hacher le persil plat
6. Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive.
7. Ajouter les panais taillés en biseaux, les échalotes hachées, les champignons en lamelles et l'ail. Faire sauter 3 minutes
8. Ajouter le bouillon, et le reste des ingrédients (thym, haricots rouges, blancs de poulet, sel, poivre et sauce sriracha)
9. Porter à légère ébullition et laisser cuire 10 minutes
10. Oter du feu et servir avec du persil frais haché