Soupe de poulet et shiitake, baies de goji et dattes rouges

Recette de V-ZUG SA



Préparation	25 min
Temps de repos	10 min
Temps de cuisson	1 h
Portions	4
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

500 ml d'eau

10 champignons shiitake, séchés

Porter l'eau à ébullition, y plonger les champignons shiitake séchés. Retirer la poêle du feu et laisser tremper les champignons pendant 10 minutes.

20 g de gingembre

1 oignon de printemps, vert

6 dattes, rouges, séchées

1 cs de baies de goji, séchés

4 cuisses de poulet

1 l d'eau

1 cs de vin de riz

Eplucher le gingembre et le couper en tranches. Couper le vert de l'oignon de printemps en morceaux de 5 cm. Laver les dattes rouges et les baies de goji, les mettre dans le moule en porcelaine avec les shiitake trempés, l'eau de trempage, les tranches de gingembre, l'oignon de printemps, les cuisses de poulet, l'eau et le vin der riz.

Enfourner le moule en porcelaine sur la grille dans l'espace de cuisson. Cuire.

Air chaud humide 140 °C pendant 1 h

1 cc d'huile de sésame

Sel

Poivre

Une fois la cuisson terminée, ajouter l'huile de sésame et, selon le goût, saler et poivrer.

Accessoires

Moule en porcelaine ½ GN, hauteur 65 mm

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019