BOUILLON AU MISO, POIREAU ET CABILLAUD

Posted on février 28, 2021 by Florence Breuil

Category: Mange ta soupe !
Tag: Poireaux

Pour un bol de bouillon, comptez un petit poireau, 50g de dos de cabillaud, une cuillère à café de miso blanc (moins fermenté que les autres miso, il est beaucoup plus doux). Du sel, une pincée de poivre vert de Wayanad concassé.

Lavez le poireau et détaillez-le en larges lamelles. Faites de même avec le cabillaud. Placez le tout dans un cuit vapeur et salez légèrement. Une fois la cuisson terminée, versez dans votre bol un peu de l'eau de cuisson sur une cuillère à café de miso. Diluez-le bien. Placez les poireaux et le cabillaud sur le dessus. Parsemez d'un peu de poivre vert de Wayanad. Ce poivre, d'une belle couleur verte, relèvera agréablement ce bouillon de notes d'agrumes.