**Soupe miso**

**Ingrédients pour 2 personnes :**

* 1/2 poireau
* 1 carotte
* 4 champignons de Paris
* 1 cm de gingembre frais
* 1 gousse d’ail
* 50g de tofu soyeux
* 2 cubes miso(ou 2 cubes de bouillon Bio)
* 1 cuillère à soupe sauce soja
* sel, poivre

Option : Une tige de citronnelle et ciboulette ciselée (en saison)

**Réalisation :**

Éliminer les racines du poireau. Le fendre en 2 et le nettoyer soigneusement. L’émincer finement.

Éplucher la carotte. La laver et la tailler en dés 0,5cm x 0,5cm

Éplucher la gousse d’ail, la fendre en 2 et éliminer le germe.

Éplucher le gingembre. Tailler l’ail et le gingembre en fines lamelles.

Éliminer la première feuille de la citronnelle. La passer sous l’eau. La fendre en 2 dans le sens de la longueur.

Dans une casserole, porter 1,5L d’eau à ébullition avec les cubes de miso. Ajouter l’ail, le gingembre, la citronnelle, le poireau et les dés de carottes. Cuire 15 min. Couvrir, ajouter la sauce soja et laisser infuser 30 min.

Éliminer la terre des champignons en taillant les pieds. Les passer sous l’eau. Les tailler en lamelles.

Filtrer le bouillon, rectifier l’assaisonnement. Recueillir quelques dés de carotte et émincés de poireau

Réaliser des petits dés de tofu

Répartir le tofu, les champignons, les légumes cuits dans 4 bols.

Faire réchauffer le bouillon, le verser sur les légumes.

Parsemer de ciboulette ciselée. Servir aussitôt.

 On peut utiliser différents légumes de saison : du céleri branche, du panais …..

*C’est quoi LE MISO* : Aliment typique de la gastronomie japonaise, c’est une pâte épaisse, réalisée à base de soja fermenté, sa couleur dépend des ingrédients qui viennent compléter le soja fermenté