

# SOUPE DE NOUILLES

## **Potage**

1 oignon haché  
du gingembre haché  
une cuillère à soupe d'huile d'arachide  
deux tomates hachées  
un poireau émincé  
trois branches de céleri vert émincées  
quelques feuilles de chou vert hachées  
3 carottes coupées en bâtonnets  
du radis noir coupé en cubes  
1 c. à c. de curcuma  
sel-poivre  
piment (facultatif)  
2 c. à s. de sauce de soja  
3 tasses d'eau

## **Nouilles**

1 bol de farine  
de l'eau

*Rissoler l'huile et y faire revenir l'oignon et le gingembre. Ajouter tous les autres légumes puis les épices et l'eau. Faire mijoter à feu doux pendant une vingtaine de minutes.*

*Mélanger la farine à de l'eau et en faire une boule lisse. Laisser reposer dans une terrine couverte d'un tissu pendant une demi-heure. Étaler la pâte au rouleau en un grand rectangle et découper des carrés de 3 cm de côté avec une roulette.*

*Les plonger dans le potage bouillant et les faire cuire quelques minutes. Servir la soupe aussitôt.*