

SOUPE AU CANARD ASIATIQUE

1 carcasse de canard cuit au four ou bbq et tout restant de la veille (os de cuisses aussi)
Bouillon de canard ou de poulet
un morceau de gingembre de 2" (6 cm) de long coupé en fines lanières larges
1 branche de citronnelle fraîche ou zestes de citron (peler 4 zestes larges avec un couteau)
1 cuil. à thé (café) de pâte de piments rouges Thaï
1 cuil. à soupe de sauce sriracha ou une sauce de piment rouge asiatique
Épices mélangées Thaïlandaises (anis étoile, cumin, cannelle, clou de girofle) ou semblable
Eau

2 carottes coupées en petites lanières fines
1 botte de brocoli chinois ou brocoli normal ou du bok choy
Nouilles de riz très fines

Dans une grande casserole, mettre la carcasse et les os et remplir d'eau pour submerger la carcasse. Rajouter le gingembre, les zestes, la pâte de piments, la sauce de piments, les épices et une quantité suffisante de bouillon pour le goût selon la quantité d'eau.
Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter à feu plus doux pendant 20 minutes.

Pendant ce temps saler et faire blanchir à la vapeur, les carottes et 2 min. plus tard rajouter le brocoli ou autre, saler. Blanchir encore 4 minutes. Il est préférable que les légumes soit croquants un peu.
Faire tremper la moitié d'un paquet de 250 gr de nouilles de riz dans une plat contenant de l'eau bouillante. Laisser tremper 4 min. Égoutter et rincer.

Au bout des 20 min, sortir la carcasse du bouillon et ajuster le goût du bouillon. Passer le bouillon dans un tamis. Nettoyer la carcasse de tout les petits morceaux de viande restants.

Dans un bol, déposez une bonne quantité de nouilles, d'un côté du bol disposer des morceaux de viande et de l'autre côté les légumes. Noyer avec du bouillon. Garnir de feuilles de coriandre fraîche hachées (facultatif)