

BOULETTES DU BONHEUR

- Algues,
- Tofu,
- Bouillon de poulet,
- Sel,
- Sucre,
- Glutamate,
- Poivre blanc,
- 1 kg de porc haché,
- Gingembre,
- Poireau,
- Liseron d'eau,
- Sauce de soja claire,
- Crevettes sèches,
- Chou chinois.

Découper très finement le gingembre et le poireau.

Découper le liseron d'eau en morceaux.

Mélanger le porc, le gingembre, le poireau, le liseron d'eau.

Ajouter sel, sucre, glutamate, le poivre blanc et la sauce de soja claire.

Malaxer avec des baguettes.

Former des boulettes moyennes et des plus petites, réserver.

Découper le tofu en morceaux, séparer les algues.

Placer le bouillon de poulet dans une casserole avec les petites boulettes.

Ajouter sel, sucre, glutamate et poivre blanc.

Lorsque cela bout, ajouter les algues et le tofu.

Cuire 10 mn, réserver.

Plonger les boulettes plus grosses quelques minutes dans de l'huile bouillante. Réserver.

Découper le chou en morceaux (les morceaux des parties supérieures doivent être plus gros).

Découper très finement le gingembre et le poireau.

Mettre de l'huile et les crevettes dans un wok.

Lorsqu'elles changent de couleur, ajouter le chou.

Ajouter le gingembre et le poireau.

Ajouter sel, sucre, glutamate et poivre blanc.

Réserver.

Faire chauffer du bouillon de poulet dans une casserole, y ajouter les boulettes, sel, sucre, glutamate.

Ajouter le chou, cuire plus de 5 mn.