

# Soupe de poisson à l'œuf et au gingembre

## Accord du sommelier



Un vin blanc de Coteaux du Giennois frais et fruité aux notes minérales.

Servir entre 8 et 10°C



## INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

300 g de poisson à chair blanche (par ex. cabillaud ou daurade)  
50 ml de vin blanc  
600 ml d'eau  
½ poireau  
10 ml d'huile de sésame ou de noix  
10 g de gingembre

Sauce soja  
1 bouillon cube  
1 œuf  
Un peu de poivre et de curry  
  
20 g de fécule de maïs  
45 ml d'eau

## PRÉPARATION

1. Couper le poisson en 4 morceaux, les mélanger au vin blanc et laisser reposer environ 10 minutes. Après 10 minutes, laver doucement le poisson et l'essuyer en tapotant. Couper le poireau en deux dans le sens de la longueur, puis émincer les morceaux de façon transversale. Enfin, émincer le gingembre.
2. Mettre l'huile, le poireau et le gingembre émincés dans une casserole ou un fait-tout, faire sauter pendant environ une minute à feu moyen puis ajouter 600 ml d'eau et le bouillon cube. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter environ 5 minutes.
3. Ajouter le poisson à la soupe et laisser cuire environ 3 minutes à feu doux. Une fois le poisson cuit, le retirer de la casserole et placer un morceau dans chaque bol. Réchauffer la soupe. Lorsque celle-ci bout, assaisonner avec un peu de sauce soja, un peu de poivre et de curry. Diluer la fécule de maïs dans un peu d'eau et la mélanger à la soupe afin de lui donner un peu d'épaisseur. Enfin, ajouter l'œuf battu et mélanger doucement.