

# Soupe de miso aux poireaux, shiitakés et tofu



20 minutes



10 minutes



4 personnes

## Ingédients

- 200 g de tofu\* nature local Monsieur Suzu
- 1 blanc de poireau
- 6 champignons shiitakés
- 2 c à s de miso\* Autour du Riz
- 1 poignée d'algue wakamé Marinoé
- 1 litre d'eau

\*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Laver le poireau et le couper en fine julienne.
2. Nettoyer les champignons à l'aide d'un pinceau et les émincer.
3. Rincer l'algue sous l'eau courante, l'essorer et l'émincer finement.
4. Couper le tofu en cubes.
5. Porter l'eau à ébullition dans une casserole. Hors du feu, plonger les champignons et la julienne de poireau dans l'eau.
6. Prélever une louche de bouillon, y délayer le miso et reverser le tout dans la casserole. Mélanger.
7. Servir dans des bols et agrémenter d'algue wakamé ciselée, puis consommer aussitôt !

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé  
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet  
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans  
Antarès | Giratoire de César, Le Mans  
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 [www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)