**POPOTE CHINOISE**

**Soupe Egg drop (12 personnes)**

* 6 (500g) bouillons de poulet (Joubere)
* 4 cuillères à table de farine de maïs
* 4 cuillères à table de sauce de soya
* 7 cuillères à table de vinaigre de vin blanc
* 2 oignons verts (partie blanche) tranchés
* 6 oeufs battus

**Préparation:5 minutes Cuisson:10 minutes prêt:15 minutes**

Dans un gros pot, remplir 12 tasses d’eau avec les 6 bouillons de poulet. Mélange la farine de maïs avec une petite quantité d’eau, and mélanger avec le bouillon. Ajoute le soya, le vinaigre et les oignons. Laissez bouillir doucement, en remuant occasionnellement. Mette doucement les œufs battus dans le pot en remuant vigoureusement. **Servez immédiatement.**

**Salade Asperges et champignons,œufs et nouilles en verres (12 personnes)**

* 2 tasses (200 grammes) bundle bean treads noodles
* 8 tasses enoki blanche, côtés dures retirés et séparées
* 40 asperges bâtons, ‘tough ends’ retirées et enlevés
* 8 cuillères à théière huile végétale
* 6 œufs battus
* 1 c. à table de sel
* 2 c. à table de sauce soya légère
* 2 c. à table d’huile de sésame

**Préparation : 10 minutes cuisson:15 minutes temps total :25 minutes**

1. Prépare un bol avec de l’eau du robinet et laissez de côté. Emmène un pot d’eau à l’ébouillions.
2. Ajoute quelque goutte de l’huile végétale et une pincée de sel, pour que les légumes soient plus verts après la cuisson.
3. Ajoute les nouilles et brasse avec les baguettes pour les séparer. Bouillir les nouilles jusqu’à la cuisson pour environ 1 minute (elle devient blanche et molles). Ensuite, transfert les nouilles jusqu’au bol du robinet pour les refroidir. Laissez de côté.
4. Ajoute les champignons dans le même pot. Cuire jusqu’à que les champignons soient tendre. Environ 1 minute. Transfert à la passoire pour les refroidir.
5. Ajoute les asperges dans le même pot d’eau. Cuire les asperges jusqu’à la cuisson, mais encore croquante, environ 30 sec à 1 min. Si les asperges sont trop grosses, ça prend plus long. Transfert à la passoire pour le refroidir.
6. Chauffer l’huile dans le poêle. Quand c’est chaud, ajoute l’œuf battu. Brasser and cuit jusqu’à les œufs soient cuits. Transférer au même plat pour refroidir.
7. Transférer les nouilles avec la passoire pour l’égoutter et mettre dans le même plat que les légumes.
8. Saupoudrer du sel et bruine avec la sauce de soya et l’huile de sésame. Mélange bien.

**Brocoli chinois avec la sauce d’huître (12 personnes)**

* 4 grappes broccoli chinois lavés
* 1 tasse de la sauce d’huîtres
* sel
* 3.5 gousses d’ails écrasés
* 4 cuillères à table d’huile végétale
1. Couper les gai lans tiges des feuilles. Couper les tiges à moitié en longueur. Couper les feuilles à moitié en travers.
2. Combiner la sauce d’huître avec l’ail dans un bol. Mélange ensemble.
3. Dans un gros pot, mettre les brocolis à bouillir pour 2-3 minutes.
4. Transfert les brocolis dans un plat.
5. Chauffer l’huile végétale dans un pot et le transférer par-dessous le brocoli.
6. Verser la sauce par-dessous.

**Poissons à la vapeur (pour 2 poissons)**

* 2 poissons tilapia ou seasass, branzino ou flounders)
* Sel et poivre noir
* 4 par ½ morceaux de gingembre, peler et couper en forme de juliennes
* ½ tasse de sauce soya légère
* 2 cuillères à table vin aux riz
* 2 oignon verts (partie blanc et vert pâle, coupé en juliennes seulement)
* 8 feuilles de coriandre
* 1 tasse d’huile canola

**Cuisson : environ 10-12 minutes à 20 minutes (moins si le poisson est petit)**

* 1. Rincer le poisson à l’eau froide et enlever l’eau avec du papier. Assaisonnez le poisson à l’intérieur et l’extérieur avec du sel et poivre. Mettez le poisson dans une assiette résistant au chaud. Mettre d gingembre dans la cavité du poisson, and éparpillé sur le dessous du poisson.
	2. Mettre de l’eau dans le wok ou le stockpot et laisser évaporer dans le wok ou dans le pot. Faire attention que l’eau ne touche pas le bas du bateau à vapeur. Mettre à chauffer à haute température.
	3. Mettre dans la plat contenant le poisson dans le pot, couvrir et évaporer pendant 8 minutes, ou jusqu’à le poisson émette des flocons facilement ou on teste sur le bout du couteau.
	4. Dans un bol, mettre ensemble la sauce soya, le vin, et une cuillère à table d’eau. Mettre de côté.
	5. Quand le poisson est prêt, doucement retirer le plat dans le pot et enlever les accumulations de liquide. Déposer les oignons verts et les coriandres sur le haut du poisson.
	6. Dans un petit poêle, chauffez l’huile à haute température, mais ne laissez pas fumer. Retire l’huile du poêle, et verser directement sur le haut du poisson pour le cuire. Éparpillé le mélange soya sur le poisson et servez immédiatement.

**Bonhommes en pain d’épices (donne 30 biscuits)**

* ½ tasse de beurre
* ½ tasse de sucre
* 1 jaune d’oeuf
* ½ tasse de mélasse
* 2 tasses de farine tout usage tamisée
* ½ c. à thé de poudre à pâte
* ½ c. à thé de bicarbonate de soude
* ½ c. à thé de cannelle moulue
* 1 c. à thé de gingembre moulu
* ½ c. à thé de muscade moulue
* 1 c. à thé de clou de girofle moulu
* ½ c. à thé de sel

Préparation : 30min › Temps extra : 1h réfrigération › Prêt en : 1h30min

* Battre le beurre en crème; ajouter le sucre, le jaune d'œuf et la mélasse.
* Dans un bol, combiner la farine avec la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, la cannelle, le gingembre, la muscade, le clou de girofle et le sel. Incorporer le tout au mélange de mélasse jusqu'à formation d'une boule de pâte. Emballer la pâte avec de la pellicule plastique et réfrigérer au moins une heure.
* Préchauffer le four à 350°F (180°C).
* Abaisser la pâte à une épaisseur de 0.5 cm et couper les biscuits à l'emporte-pièce. Placer les biscuits sur une tôle non graissée.
* Cuire au four 8-10 minutes.