

# LÉGUMES À LA CHINOISE

*1 poivron vert émincé  
100g de champignons émincés  
1 oignon émincé  
1 gousse d'ail hachée  
2 carottes coupées en fines lamelles  
200g de germes de soja  
250ml de bouillon de légumes  
1,5 cm de gingembre haché  
3 cuillère à soupe de sauce de soja  
3 cuillères à soupe de vin blanc sec  
1 cuillère à soupe de fécule de maïs délayée dans un peu d'eau  
huile de sésame  
huile d'arachide*

*Rissoler l'oignon, l'ail et le gingembre. Ajouter leur les légumes émincés (sauf les germes de soja) et les faire revenir quelques instants. Ajouter le bouillon, la sauce de soja et le vin, porter à ébullition puis verser petit à petit la fécule délayée pour lier la sauce. Ajouter en dernier lieu les germes de soja et laisser cuire un bref instant. Parfumer avec quelques gouttes d'huile de sésame. Servir sur du riz blanc.*