



Temps de préparation : 5 MIN

Temps de cuisson : 10 MIN

Portions : 4

Ingrédients :

- *1 L (4 tasses) de bouillon de poulet*
- *310 ml (1-1/4 tasse) de sauce pour sauté hoisin et ail VH[®]*
- *16 crevettes, décongelées et écaillées*
- *1 L (4 tasses) de pak-choï, haché grossièrement*
- *250 ml (1 tasse) d'oignons verts*

Étapes :

- 1. Porter le bouillon et la sauce hoisin et ail VH[®] à ébullition.*
- 2. Ajouter les crevettes, le pak-choï et les oignons verts. Baisser le feu et laisser mijoter.*
- 3. Laisser mijoter pendant 10 minutes et servir.*