

# Soupe de concombres amers (Canh Kho Qua)

## **Ingrédients (4 portions):**

### **Concombres farcis:**

2 grands concombres amers d'environ 10" (25cm)  
300g de porc haché mi-maigre  
1/3 tasse (12-15g) de champignons noirs séchés  
20g de vermicelles d'haricots (Longkou) séchées  
1 oeuf  
1/4 d'oignon jaune (30g) - haché grossièrement  
2 gousses d'ail - hachées finement  
1 c. à thé de sauce de poisson (marque des 3 crabes)  
1 c. à table de sucre  
1¼ c. à thé de sel  
1/4 c. à thé de poivre noir

### **Bouillon:**

3 tasses (750ml) de bouillon de porc  
3 tasses (750ml) d'eau  
2 gousses d'ail - coupées en rondelles  
1 c. à thé de crevettes séchées (entières)  
2 c. à thé de sauce de poisson (marque des 3 crabes)

### **Garnitures et accompagnements**

Riz jasmin  
Oignons verts - coupés en rondelles  
Coriandre - hachées grossièrement

### **Préparation**

Tremper les champignons noirs dans l'eau chaude 15 minutes pour les réhydrater, les égoutter, puis les hacher.

Tremper les vermicelle d'haricots dans de l'eau à température ambiante pour 15 minutes, égoutter puis couper en morceaux de 2cm.

Préparer la farce en mélangeant le porc haché, les champignons, les vermicelles, l'oeuf, l'oignon, l'ail, la sauce de poisson, le sucre, le sel et le poivre.

Couper les concombres amers en morceaux d'environ 5-6 cm . Vider l'intérieur avec le manche d'une cuillère. Remplir les trous avec de la farce.

Mélanger dans une grande casserole tous les ingrédients pour le bouillon et amener à ébullition. Introduire ensuite les concombres amers farcis, fermer le couvercle, baisser le feu pour laisser mijoter pendant 35-40 minutes. Écumer au besoin. Ajuster les saveurs avec plus de sauce de poisson au besoin.

Servir avec du riz jasmin . Le riz peut être servi dans un bol séparé ou la soupe peut être versée directement sur le riz. Parsemer d'oignons verts et de coriandre.