



# Soupe Miso & Raviolis

Recette Visuelle  
par DAREBEE

© [darebee.fr](http://darebee.fr)

250g de raviolis  
1 c.à.c de flocons d'algues  
1 c.à.s de pâte miso  
3 tasses ~ 600ml d'eau

**AMÉLIOREZ!** Ajoutez les oignons de printemps et les graines de sésame.

2 PORTIONS

1



2



3



4



## INSTRUCTIONS

1. Dans une casserole, mélangez les flocons d'algues avec de l'eau et portez à ébullition.

2. Ajoutez les raviolis et faites bouillir pendant 4 minutes. Retirez du feu.

3. Prélevez ½ tasse de soupe. Faites dissoudre la pâte de miso et retournez dans la marmite.

4. Versez la soupe dans un bol. Garnissez d'oignons de printemps et saupoudrez de graines de sésame.