**[](http://asialavista.com/wp-content/uploads/2014/10/DSCF7921.resized1.jpg)Recette Thupka**

( soupe à base de pâte )

***Les pâtes***:   
Versez une petite quantité d’eau salée dans **100g de farine**, petit à petit.  
Travaillez la pâte 10’, laissez reposer 30’ .  
Au rouleau, étalez ensuite la pâte en rond, jusqu’à l’épaisseur souhaitée. Farinez.

– Roulez la pâte sur elle-même, puis coupez des tronçons de moins d’1cm (ce sera la largeur de vos pâtes). Laissez reposer 30’

***La soupe :***

– Dans une cocote, faites chauffer l’huile..  
–Ajoutez du **gingembre** en petits dés, à votre goût et  laissez revenir.

– Rajoutez des **pommes de terre** coupées en allumettes, faites revenir.  
– Ajoutez  un fond d’eau, puis des petits morceaux de **fromage** de Yak séchés (on peut tenter le parmesan…) Essayer plutôt avec du fromage à pâte dur.  
– Après 3/4 min, ajoutez une bonne quantité d’eau. Laissez mijoter 15 min environ.  
– Ajoutez **pousses d’épinards** ou cresson.  
– Laissez de nouveau mijoter10 min, puis rajoutez 2 ou **3 tomates** coupées en dés.  
– Après 5’, vous pouvez ajouter les pâtes.  
– Un peu avant la fin de la cuisson des pâtes, ajoutez de la **ciboule** ciselée.