

Bouillon de coco, oeuf de caille miroir, chips de chorizo, champignons Shimeji sauté à la citronnelle |

Recette pour 4 personnes

Description

Du goût, du goût et du goût, voilà ce qui vous ai proposé dans cette recette pleine de saveurs.

Tout en légèreté, surprenament nourrissant.

L'astuce du chef

Le lien pour le bouillon Tom Kha Kai

<https://www.ateliersetsaveurs.com/les-recettes/culinaires/detail/3698/tom-kha-kai-de-poissons-base-2>

Ingrédients

Bouillon de coco

- 100 Gr Oignon
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Bâton(s) Citronnelle
- 15 Gr Bulbe de Galanga
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 50 Ml Huile d'olive
- 1 Unité(s) Haricots coco (540ml)
- 125 Ml Bouillon de poulet
- 4 Unité(s) Oeuf de caille
- 1 Paquet(s) Champignons shimeji
- 400 Ml Bouillon Tom Kha Kai
- 12 Tranche(s) Chorizo espagnol
- 8 Feuille(s) Origan frais

- Sel et poivre

Finition

- 15 Brin(s) Ciboulette

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Mise en place

Réalisez votre propre bouillon Tom Kha Kai (voir le lien dans les astuces du chef), ou bien utilisez un bouillon de poisson que vous trouverez dans le commerce.

Préparez le bouillon de poulet concentré.

Épluchez et émincez l'oignon, ciselez finement la citronnelle.

Pelez et émincez finement l'ail et le galanga.

Bien égoutter la boîte de coco
Ciselez finement la ciboulette.

Les fèves coco

Dans une grande casserole avec de l'huile d'olive, faites suer les oignons, l'ail, un bâton de citronnelle et le galanga.

Ajoutez-y les coco, bien mélangé, ajoutez le bouillon Tom Kha Kai. Portez à ébullition, puis arrêtez le feu, le bouillon doit bien enrober les fèves.

Rectifiez l'assaisonnement, laissez sur le comptoir.

Les champignons

Dans une poêle chaude, avec un bon filet d'huile d'olive, faites revenir les champignons Shimeji ajoutez-y un demi bâton de citronnelle hachée. Cuire sur feu vif, durant 2 à 3 minutes en les faisant sauter de temps en temps. Assaisonnez de sel et poivre.

Les oeufs, Chorizo

Dans une poêle chaude, avec un peu d'huile et une noisette de beurre, cassez les oeufs de caille, les cuire comme des oeufs miroir.

Dans la même poêle tel quel, faites revenir quelques secondes les tranches de chorizo, juste pour les faire transpirer.

Montage

Faites chauffer doucement les cocos dans leur bouillon.

Dans une assiette creuse, déposez une louche de coco, répartissez les champignons et le chorizo sur les cocos.

Déposez dessus l'oeuf de caille miroir, parsemez l'ensemble de ciboulette ciselée finement, les feuilles d'origan.

Versez le bouillon chaud pour finir avant de servir.

Bon appétit!