

Soupe Thaï au lait de coco et curry, tofu frit, chou-fleur, nouilles de riz et herbes fraîches |

Recette pour 4 personnes

Description

Un moment qui nous réchauffe tout en découvrant les saveurs orientales.

Vous pouvez aussi réaliser cette recette avec une pâte de curry vert , fait maison, avec le lien ci-dessous

<https://www.ateliersetsaveurs.com/les-recettes/culinaires/detail/3622/pate-de-curry-vert-thailandais>

L'astuce du chef

L'idéal pour cette recette est d'utiliser un tofu mou.

Ingrédients

Soupe

- 398 Ml Lait de coco
- 800 Ml Bouillon de légumes
- 2 Cuil. à soupe Curry rouge
- 1 Cuil. à thé Gingembre frais
- 1 Cuil. à thé Ail haché
- 1 Cuil. à soupe Cassonade
- 2 Cuil. à thé Sauce de poisson
- 150 Gr Oignon
- 150 Gr Chou-fleur
- 250 Gr Vermicelles de riz

Tofu et garniture

- 200 Gr Tofu
- 2 Cuil. à soupe Fécule de maïs
- 4 Branche(s) Coriandre
- 2 Unité(s) Oignon vert

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Coupez en le chou-fleur en sommités.

Épluchez et ciselez finement l'oignon.

Effeuillez les branches de coriandre et taillez finement l'oignon vert.

Taillez le tofu en cubes et passez le dans la fécule de maïs, puis faites-le frire à la poêle dans de l'huile végétale.

Faites cuire les vemicelles de riz dans un grand volume d'eau bouillante et rincez-les à l'eau froide.

Cuisson de la soupe

Dans un chaudron, mélangez le lait de coco, la pâte de cari rouge, le gingembre, l'ail, la cassonade

et la sauce poisson.

Ajoutez l'oignon, les sommités de chou-fleur et assaisonnez de poivre.

Couvrez et laissez cuire avec un bouillonnement durant 10 minutes.

Ajoutez le tofu frit avant de servir.

Montage

Placez les nouilles au fonds de vos bols.

Servez la soupe et déposez les feuilles de coriandre ainsi que l'oignon vert sur le dessus en finition.

Bon appétit!