

Soupe Tom Ka Ka au poulet et citronnelle

Recette pour 4

Description

Une soupe originale, parfumée et délicieuse!

Ingrédients

Soupe Tom Ka Ka

- 1 Unité(s) Poitrine de poulet
- 1 Litre(s) Lait de coco
- 150 Gr Pleurotes
- 8 Feuille(s) Feuille(s) de lime kefir
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 6 Brin(s) Coriandre fraîche
- 1 Unité(s) Piment rouge
- 2 Cuil. à soupe Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 1 Morceau(x) Galangal
- 2 Bâton(s) Citronnelle
- 1 Unité(s) Lime
- 2 Cuil. à thé Fécule de maïs

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**

Mise en place

Coupez le poulet en lamelles. Émincez finement l'oignon vert. Émincez le galangal. Écrasez le bâton de citronnelle avec le manche de votre couteau. Coupez les pleurottes en lamelles. Coupez les feuilles de lime kaffir en deux. Pressez la lime afin d'en récupérer le jus. Coupez les piments en très fines tranches. Hachez la coriandre.

Préparation de la soupe Tom Ka Ka

Dans une casserole, réunissez le lait de coco et la fécule de maïs en fouettant. Ajoutez le galangal, la citronnelle et les feuilles de lime kaffir. Laissez mijoter doucement pendant 10 minutes à feu doux. Filtrez la mélange à l'aide d'un tamis afin d'en retirer le galangal, la citronnelle et les feuilles de lime. Ajoutez le poulet et les champignons. Faites frémir le tout jusqu'à ce que le poulet soit cuit soit environ 5 à 10 min. Retirez du feu et incorporez la sauce poisson, et le jus de lime. Servez aussitôt en garnissant vos bols de coriandre fraîche, d'oignons verts et de piments.

Bon appétit!