

Soupe Tom Kha Gai au poulet et citronnelle |

Recette pour 4 personnes

Description

Soupe à base de lait de coco, citronnelle et feuille de lime Kaffir garnie de pleurotes, et morceau de poulet.

L'astuce du chef

Le galanga est un proche cousin du gingembre. Largement utilisé dans la cuisine asiatique, celui-ci rappelle des arômes citronné, poivré, mentholé et accompagné d'une légère amertume et de piquant.

Ingrédients

Pour la soupe

- 400 Gr Poitrine de poulet
- 800 Ml Lait de coco
- 200 Gr Pleurotes
- 4 Unité(s) Feuille(s) de lime kefir
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 6 Brin(s) Coriandre fraîche
- 1 Pincée(s) Flocons de chili
- 30 Ml Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 1 Bâton(s) Citronnelle
- 1 Unité(s) Lime
- 10 Gr Féculé de maïs
- 15 Gr Galangal
- 250 Ml Bouillon de poulet

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Coupez le poulet en lamelles. Émincez finement l'oignon vert. Émincez le galanga. Écrasez le bâton de citronnelle avec le manche de votre couteau. Coupez les pleurotes en lamelles. Déchirez 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, le bouillon de poulet et la féculé de maïs en fouettant. Ajoutez le galanga, la citronnelle et les feuilles de lime Kaffir. Laissez mijoter doucement pendant 10 à 20 minutes à feu doux. Filtrez le mélange à l'aide d'un tamis afin d'en retirer le galanga, 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.

Dressez vos assiettes

Servez aussitôt en garnissant vos bols de coriandre fraîche, d'oignons verts et de piments.

Bon appétit!