

TOM KHA KAI

SOUPE DE POULET AU LAIT DE COCO ET CITRONELLE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

Ingrédients	Quantité
<i>Blanc de poulet</i>	300g
<i>Lait de coco</i>	75 cl
<i>Sauce poisson (ou sauce huître)</i>	2 c.a.s
<i>citronelle</i>	1 tige
<i>Champignons chinois</i>	100 g
<i>Citron Kaffir</i>	2 feuilles
<i>Gingembre</i>	1,5 c.a.s
<i>Piment oiseaux rouges</i>	2 petits
<i>Echalottes</i>	3
<i>Jus de citron vert</i>	2 c.a.s
<i>Coriandre fraîche</i>	

Frédéric, Chef de Cuisine Languedoc Restauration vous présente sa recette du Thom Kah Kai, plat typique thaïlandais.

Son goût pour les voyages l'a poussé à suivre une formation de cuisine en Thaïlande pendant quelques jours. Il en ressort cette recette délicieuse.



PRÉPARATION

1. Dans une casserole, porter à ébullition le lait de coco en remuant sans arrêt pour qu'il reste homogène.
2. Laisser bouillir puis ajouter le gingembre, la citronelle, l'échalotte et les piments
3. Porter de nouveau à ébullition et laisser cuire 5mn puis réduisez le feu
4. Incorporer le poulet, les champignons, les feuilles de citron kaffir et la sauce huître
5. Vérifier la cuisson du poulet puis éteignez le feu
6. Ajoutez le jus de citron vert
7. Servir dans une assiette creuse avec la coriandre hachée
8. Se déguste avec du riz et légumes verts

