Tom kha gai, soupe thaïe au poulet et au lait de coco

Une soupe thaïlandaise douce et acidulée, parfumée au galanga, à la citronnelle et au citron vert, avec du poulet et des champignons.

4 personnes	15 min préparation	20 min cuisson	35 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 500 ml de bouillon de volaille
- 400 ml de lait de coco
- 2 tiges de citronnelle
- 20 g de galanga ou de gingembre
- 4 feuilles de combava
- 400 g de blancs de poulet émincés
- 200 g de champignons de Paris
- 2 c. à soupe de sauce de poisson
- 3 c. à soupe de jus de citron vert
- 1 piment rouge
- 1 brin de coriandre

Préparation

1. Mettre le bouillon, la citronnelle écrasée, le galanga en rondelles et les feuilles dans le bol, puis infuser.
   10 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
2. Ajouter le lait de coco, le poulet et les champignons en lamelles.
3. Cuire à frémissement.
   10 min / 95°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Ajouter la sauce de poisson, le jus de citron vert et le piment émincé hors du feu.
5. Servir parsemé de coriandre, en retirant les gros morceaux de citronnelle.

Le conseil de Tiha
Ajoute le citron vert hors du feu : cuit, il devient amer et perd son parfum.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.