Tom kha au poulet et au lait de coco

La soupe thaïlandaise crémeuse au lait de coco, à la citronnelle et au galanga. Équilibrée entre acidité du citron vert et douceur du coco.

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

Ingrédients

- 300 g de blancs de poulet en lamelles
- 400 ml de lait de coco
- 400 ml d'eau
- 2 tige de citronnelle
- 3 tranche de galanga ou gingembre
- 4 feuille de citron kaffir
- 150 g de champignons de Paris
- 2 c. à soupe de sauce de poisson
- 2 citrons verts
- 1 c. à café de sucre
- 1 botte de coriandre

Préparation

1. Écraser la citronnelle et la couper en tronçons.
2. Mettre l'eau, la citronnelle, le galanga et les feuilles de citron dans le bol.
   8 min / 100°C / vitesse 1
3. Ajouter le lait de coco, le poulet, les champignons, la sauce de poisson et le sucre.
   12 min / 95°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Presser les citrons verts dans les bols de service.
5. Verser la soupe sur le citron et parsemer de coriandre.

Le conseil de Tiha
Ne mange pas la citronnelle ni le galanga, ils servent seulement à parfumer le bouillon.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.