

20 . SOUPE TOM KHA KAÏ

ORIGINE : STYLE THAÏ



LE SUSHI DU DÉTAIL

Le Sushi Du détail vous accueille du lundi au samedi de 10h30 à 20h,
dans la Galerie Saint-Hubert (Rue des Wallons 8), en face de Cellule Sush'

INGREDIENTS

400gr de blanc de poulet émincé

250gr de shiitaké*

50cl de lait de coco*

75cl de bouillon de poulet *

2 càs de galanga haché*

4 càs de Nuoc Mam*

2 tiges de citronnelle*

1 càc de pâte d'ail *

2 échalotes

1 càs de kaffir lime en poudre*

quelques piments rouges*

2 citrons verts *

coriandre *

1/2 botte d'oignon jeune *

oignons frits*

sucré

* Ingrédients disponibles au Sushi
du Détail

RECETTE

01 Faites chauffer le bouillon de poulet. Coupez les tiges de citronnelles* en biseau, émincez l'oignon jeune, hachez finement la coriandre et les échalotes.

02 Ajoutez ces ingrédients, la pâte d'ail*, le kaffir lime* et le galanga haché* dans le bouillon de poulet.

03 Ensuite, rajoutez le poulet émincé et laissez cuire à feu doux pendant 20 minutes. Versez ensuite le lait de coco*, les piments rouges* et les shiitaké coupés*. Continuez la cuisson à feu doux pendant 15 minutes.

04 Ajoutez le jus de 2 citrons verts, le Nuoc Mam* et éventuellement le sucre pour rééquilibrer si nécessaire la saveur du plat. Retirez les piments rouges... C'est prêt ! Vous pouvez ajouter des oignons frits* et un peu de coriandre sur chaque bol.

INFOS

Personnes | 4

Difficulté | ★★

Temps | 30 minutes