Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

tom kha kung au lait de coco

Ingrédients

1l de bouillon de poule Ariake, 5 feuilles de kaffir lime, 2 bâtons de citronnelle, 1 racines de galanga, 3 càs de sauce poisson (nam pla), 25cl de lait de coco, 4 citrons verts, 12 scampis, 4 brins de coriandre, 1 botte de jeunes oignons, 2 càs de sucre de palme, 250g de pleurotes

Préparation

Verser le bouillon de poule dans une casserole et le faire chauffer.
Détailler les tiges de citronnelle en biseau, couper les jeunes oignons en tronçons fins. - pour favoriser le contact entre la soupe et l'intérieur de la tige. Couper les feuilles de kaffir en quatre. Effilocher les pleurotes.
Terminer par les racines de galanga à couper en rondelles de 2-3 cm, également en biseau.
Rajouter tout cela dans le bouillon de poulet pour l'aromatiser. Toutes ces garnitures se serviront avec la soupe mais ne se mangent pas. Laisser donc de grands morceaux faciles à repérer.
Quand le bouillon a bien infusé, verser le lait de coco, en prenant garde que le potage ne bouille plus. Ajouter les scampis décortiqués et les pleurotes juste avant d'assaisonner.
Terminer par l'assaisonnement à base de jus de citron, de sauce poisson et parfois de sucre de palme s'il est nécessaire de rééquilibrer la saveur du plat. Décorer de jeunes oignons et de quelques feuilles de coriandre.

Notes :