

au bout du monde

Au gré de mes voyages culinaires ou autres

TOM KHA KAI

Soupe de poulet au galanga

Thaïlande

Voici une excellent soupe thaïe, la Tom Khaa Kai. Elle peut servir soit d'entrée, soit de plat principal avec un bon bol de riz parfumé ou du riz collant.



Cuire **4 à 5 dl de lait de coco** pendant 5 minutes dans une grande casserole
Ajouter **1 poulet** débité en morceaux, avec **une pincée de sel**. Cuire à couvert jusqu'à ce que le poulet soit cuit.
(c'est vraiment meilleur quand on met le poulet avec les os, etc, plutôt que de l'émincé de poulet....)

Ajouter **10 rondelles de galanga** (gingembre du siam), **5 petits piments** coupés en deux, **2 tiges de citronnelle** (lemongrass) légèrement écrasée, **2 tomates** coupées en 8, **2 racines de coriandre** écrasées, **1 cc de sucre**, **3 cs de sauce de poisson**, **6 feuilles de kaffir**. Cuire le tout quelques minutes.

Ajouter **5 dl d'eau**, **4 à 5 dl de lait de coco**, mélanger et cuire 1 minute.

Juste avant de servir, ajouter **2 jus de limes** et les **feuilles des 2 racines de coriandre**. Voilà c'est hyper simple, rapide et excellent.....