

# SOUPE DE POULET AU LAIT DE COCO

Pour 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 min



**1 cuillère à soupe d'huile végétale**

**1 piment rouge épépiné et coupé en fines lamelles**

**3 blancs de poulet coupés en tranches fine dans le sens contraire de la fibre**

**4 oignons de printemps émincés**

**1/2 poivron rouge coupé en fines lamelles**

**50 cl de lait de coco en boîte**

**40 cl de bouillon de volaille**

**3 cuillères à soupe de jus de citron vert**

**1 cuillère à soupe de nuoc mam**

**2 cuillères à café d'huile de sésame**

**100 g de pois gourmands coupés en lanières**

**25 g de feuilles de coriandre fraîche hachées**

- 1 Dans un wok, faire chauffer l'huile végétale puis y mettre le piment et le poulet et faire revenir à feu moyen jusqu'à ce que le poulet commence à dorer.
- 2 Ajouter les oignons, le poivron rouge, le bouillon de volaille, le lait de coco, le jus de citron et le nuoc mam, porter à ébullition puis diminuer le feu et laisser mijoter 10 min.
- 3 5 min avant de servir, ajouter l'huile de sésame, les pois gourmands et la coriandre.
- 4 Poivrer et servir avec des quartiers de citron vert.
- 5 Servir avec du riz thaï pour nous composer un plat complet.