

# Soupe de poulet au lait de coco

(Tom Kha kai)

Recette thaïlandaise

## Ingrédients :

- 40 cl de bouillon de poulet
- 40 cl de lait de coco
- 40 g de galanga finement émincé
- 1 tige de citronnelle finement ciselée
- 4 feuilles de combava hachées
- 200 g de blancs de poulet sans os et sans peau
- 80 g de champignons coupés en quatre
- 5 piments verts hachés
- 4 cuillères à soupe de nuoc mam
- 4 cuillères à soupe de jus de tamarin
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de nam prik phao



## Préparation

Verser le bouillon dans une casserole avec le lait coco. Porter à ébullition sur feu moyen puis ajouter le galanga, la citronnelle et les feuilles de combava.

Remuer pendant 2 minutes puis ajouter le poulet coupé en fines tranches, les champignons et les piments.

Laisser frémir pendant 1 minute.

Ajouter le nuoc man, les jus de tamarin et de citron. Porter de nouveau à ébullition et incorporer la coriandre avant de retirer du feu. Verser dans des bols et ajouter le nam prik phao à la surface.

Servir chaud, c'est prêt.

Merci à Sommaï.