

Potage Thaï au poulet (TOM KAI GAI)

A l'occasion de l'anniversaire de mon amoureux, grand fan de cuisine asiatique j'ai décidé de faire un repas consacré à ça. Ici, on retrouve les saveurs Thaïlandaises avec la citronnelle, le lait de coco. Un plat à déguster autant en entrée qu'en plat principal avec du riz blanc...

Pour 8 personnes : 10cm de gingembre frais – 4 blanc de citronnelle – 160cl de lait de coco – 4 piments rouges coupés en 2 – 2 citrons verts – 600g de blanc de poulet – 6CS de sauce de poisson – 2CS de coriandre fraîche

Épluchez et coupez le gingembre en julienne. Réservez.

Coupez en fines rondelles la citronnelle. Réservez.

Zestez les citrons. Récupérez leur jus.

Dans une casserole, faites chauffer doucement le lait de coco avec le gingembre, les piments rouges, les zestes et la citronnelle.

Pendant ce temps, coupez le poulet en morceaux (l'équivalent d'une bouchée). Ajoutez le poulet au lait de coco et ajoutez la sauce de poisson et le jus de citron. Laissez cuire encore 10min pour que le poulet cuisse et soit moelleux.

Servez chaud dans des bols et parsemez de coriandre fraîche. Vous pouvez aussi arroser d'un filet de citron vert supplémentaire.