



Pour 6 personnes :

Bouillon

Un morceau d'environ 10 cm (4 po) de gingembre frais non pelé

2 oignons, coupés en deux

2 c. à soupe de graines de coriandre

1 poulet entier d'environ 2 kg (4,5 lb) avec ou sans la peau

3 litres (12 tasses) d'eau, environ

80 ml (1/3 tasse) de sauce au poisson (nuoc-mam)

Garniture :

1 paquet (454 g) de vermicelles de riz

2 grosses poignées de fèves germées

Au goût :

1 oignon, émincé finement

2 oignons verts, émincés

1 tasse (250 ml) de feuilles de coriandre fraîche

250 ml (1 tasse) de basilic frais thaïlandais

3 à 4 feuilles de kaffir, émincées finement (feuilles de limes asiatiques)

Piment fort frais, émincé au goût

1 lime, coupée en quartiers

Bouillon

Placer la grille dans le haut du four. Préchauffer le four à gril (broil).

Placer le gingembre et les oignons sur une plaque de cuisson et cuire au four environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien grillés. Placer les graines de coriandre dans une boule à thé.

Dans un grand chaudron, placer le poulet, le gingembre, les oignons et la coriandre. Couvrir d'eau. Porter à ébullition et laisser mijoter doucement environ 3 heures, à découvert. Ajouter la sauce au poisson.

Retirer le poulet du bouillon. Enlever la peau du poulet puis désosser le poulet en effilochant la viande. Passer le bouillon au tamis et rectifier l'assaisonnement.

Garniture

Dans une casserole d'eau bouillante, hors feu, placer les nouilles et réserver environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter.

Placer le reste des garnitures dans un plat de service au centre de la table. Répartir les nouilles dans quatre ou six bols. Garnir de poulet et ajouter le bouillon. Laisser chacun garnir sa soupe.