

Soupe thaï au poulet

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 15 minutes

Portions: 4 à 6

~Ingrédients pour le bouillon

1 boîte de lait de coco de 400 ml

1 litre (4 tasses) de bouillon de poulet

15 ml (1 c. à soupe) de gingembre haché

5 ml (1 c. à thé) de pâte de cari rouge (moi, je dirais 3 c. à thé)

5 ml (1 c. à thé) de curcuma (moi, 2 c. à thé)

~Ingrédients pour la soupe

340 g (3/4 de lb) de poitrines de poulet, sans peau (un peu plus)

15 ml (1 c. à soupe) d'huile de sésame (non grillé) ou d'huile canola (moi, moitié, moitié des deux)

1 oignon haché

1 carotte émincée (moi, 2)

2 oignons verts émincés

30 ml (2 c. à soupe) de coriandre fraîche hachée

sel et poivre au goût

*Mon ajout: 1 c. à soupe de Bovril au poulet au bouillon

*Mon ajout: 1 tasse de petits pois surgelés à la toute fin

~Préparation

1) Dans une casserole, porter à ébullition le lait de coco avec le bouillon de poulet, le gingembre, la pâte de cari et le curcuma. Laisser mijoter à feu doux 10 minutes.

2) Tailler les poitrines de poulet en dés.

3) Dans une poêle, chauffer l'huile de sésame à feu moyen. Faire dorer le poulet et l'oignon de 2 à 3 minutes.

4) Incorporer au bouillon et ajouter le reste des ingrédients. Poursuivre la cuisson 5 minutes.

source: Je cuisine transcrit et modifiée par ~Lexibule~

~Note: Pour ma part, j'ai ajouté un peu plus de pâte de cari rouge et de curcuma car je trouvais le goût pas assez prononcé. J'ai également ajouté un peu plus de poulet et de carottes.

~Aussi: Comme j'aime ajouter ma touche personnelle au plat que je cuisine, j'ai ajouté une bonne cuillère à soupe de Bovril au poulet au bouillon ainsi que 1 tasse de petits pois surgelés.

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule