

Soupe épicée au poulet et lait de coco

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 13 minutes

Portion: 4

~Ingrédients

100 g de nouilles de riz larges

1 bâton de citronnelle

30 ml (2 c. à soupe) de huile de sésame (non grillé)

10 ml (2 c. à thé) d'ail haché

30 ml (2 c. à soupe) de pâte de cari jaune (moi, faute d'avoir la jaune, j'ai pris la rouge)

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

1 boîte de lait de coco de 400 ml

1 litre (4 tasses) de bouillon de poulet

2 poitrines de poulet émincées, la peau enlevée

1/2 poivron rouge émincé

15 ml (1 c. à soupe) de sauce de poisson (moi, sauce aux huîtres)

45 ml (3 c. à soupe) de jus de lime

sel et poivre au goût

30 ml (2 c. à soupe) de feuilles de coriandre

*Mon ajout: un peu de sucre au goût

~Préparation

1)Préparer les nouilles selon les indications de l'emballage. Égoutter.

2)Couper le bâton de citronnelle en deux sur la longueur.

3)Dans une casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Saisir l'ail avec la pâte de cari et le gingembre 1 minute.

4)Ajouter le lait de coco, le bouillon et la citronnelle. Porter à ébullition. Laisser mijoter à découvert de 8 à 10 minutes à feu doux-moyen.

5)Ajouter le reste des ingrédients, à l'exception des nouilles et de la coriandre. Porter de nouveau à ébullition et cuire à feu doux 5 minutes.

6)Au moment de servir, retirer les bâtons de citronnelle. Incorporer les nouilles et les feuilles de coriandre.

source:Je cuisine transcrit et modifiée par ~Lexibule~

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