

Soupe thaï

1 cuillère à table d'huile de noix de coco

1 oignon coupé en dés

1 cuillère à soupe d'ail

1 cuillère à table de gingembre frais, râpé (ou 1/4 de cuillère à thé de gingembre séché)

2 cuillères à table de pâte de cari rouge

1 pincée de flocons de piment rouge, facultatif

4 tasses de bouillon de légumes (ajouter 4 tasses d'eau à une grosse cuillère à soupe de concentré de bouillon)

1 cuillère à table de sauce au poisson

Tofu soyeux en lanière

1 1/2 tasse de lait de coco biologique en conserve (à teneur régulière en matières grasses)

4 tasses (1 L) de bébés épinards ou autres légumes verts (chou frisé, bette à cardes, etc.)

jus de 1 lime

Nouille de riz

Coriandre fraîche, menthe et / ou basilic thaï (ou choix)

Oignons verts

1. Faire chauffer une grande casserole à feu moyen et ajouter l'huile de noix de coco.
2. Ajouter l'oignon et faire sauter pendant 3-5 minutes jusqu'à ce qu'il soit translucide et tendre. Ajouter l'ail, le gingembre et la pâte de cari rouge.
3. Cuire encore 3-5 minutes, jusqu'à ce que l'ail soit parfumé, en remuant très souvent.
4. Ajouter le bouillon et la sauce au poisson et bien mélanger.
5. Laisser mijoter doucement et ajouter le tofu et le lait de coco. Laisser mijoter jusqu'à ce que le poulet soit bien chaud.
6. Ajouter les bébés épinards (ou autres légumes verts) et mélanger bien.
7. Terminer avec le jus de lime fraîchement pressée et ajouter une peu de zeste de lime, si désiré.
8. Servir immédiatement sur des nouilles de riz (faire cuire les nouilles de riz : mettre la portion dans l'eau bouillante et vérifier la cuisson)

Source :

<https://www.mafourchette.com/recettes/soupe-thai-a-la-noix-de-coco-et-au-cari-rouge-prete-en-20-minutes>