



B A B A L I

Couleur Kémia

<http://couleurkemia.canalblog.com/>



Soupe Tom Kha Gai

Pour 4 personnes

200 g de filet de poulet, découpé en lanières,
100 g de champignons de paille (straw mushrooms),
1 citronnelle émincée,
5 cm de galanga émincé,
4 feuilles de citron vert thaï déchirées en morceaux,
3 cuillère à soupe de jus de citron vert,
4 cuillère à soupe de nam pla,
1/2 cuillère à soupe de sucre,
4 tasses de lait de coco,
2 petits chilis rouges broyés



Faire chauffer à feu très doux le lait de coco, la citronnelle, le galanga et les feuilles de citron thaï.

Amener doucement à ébullition.

Ajouter le poulet, les champignons, le jus de citron, le nam pla et le sucre.

Faire chauffer à feu doux sans couvrir pendant 10 minutes.

Ajouter ensuite les chilis en remuant fréquemment. Retirer du feu et servir

Couleur Kémia