

Soupe thaïlandaise Tom Kha Gai – tout simplement faite maison



La fameuse création thaïlandaise Tom Kha Gai au poulet et lait de coco est l'une des soupes les plus populaires au monde et peut facilement être cuisinée chez soi.

En janvier, j'ai à nouveau passé deux merveilleuses semaines au «pays du sourire». Ce qui me plaît particulièrement à la Thaïlande? Les habitants sont tout simplement très sympathiques et le décor composé de nature, de plage et de mer me fascine à chaque fois un peu plus. Mais, c'est surtout parce que j'adore la cuisine thaïlandaise! Dernièrement, j'ai mangé le meilleur pad thai (plat aigre-doux à base de pâtes) de ma vie dans une taverne dans les rues de Bangkok et cela ne m'a même pas coûté deux francs! Pendant deux semaines, nous avons goûté des currys de toutes sortes et mangé quelques soupes Tom Kha Gai qui étaient différentes à chaque fois, mais toujours délicieuses.

Citronnelle, lait de coco, coriandre et galanga (une sorte de gingembre) donnent à cette soupe de poule sa saveur si particulière. Et, le mieux dans l'histoire, c'est que, malgré les nombreux ingrédients, elle est très facile à faire! On trouve presque tous les ingrédients chez Denner (en particulier le lait de coco «Chaokoh», qui est idéal pour les soupes car il n'est pas très épais), mais ça vaut la peine d'aller dans un magasin asiatique pour les ingrédients exotiques.

- 350 g de blanc de poulet, coupé en morceaux
- 250 g de champignons bruns ou blancs
- 1 dl de bouillon de poule (eau et bouillon cuits ensemble)
- 1 échalote, pelée et coupée en deux
- 4 aubergines thaï, coupées en quatre
- 8 petits épis de maïs, coupés en deux
- Environ 5 haricots kilomètres, coupés en morceaux de 3 à 4 cm de longueur
- Jus d'un citron vert
- 2 branches de citronnelle: les taper légèrement avec un couteau pour libérer les huiles essentielles, les couper en deux puis en gros morceaux
- 5 feuilles de kaffir
- 7 tranches fines de galanga
- ½ cs de pâte de tamarin
- 1 litre de lait de coco
- 1 piment, coupé en tranches.
- Sel
- Coriandre

1. Faire cuire le galanga, le piment, les feuilles de kaffir et la citronnelle dans le bouillon de poule pendant environ 5 minutes.
2. Ajouter ensuite le lait de coco, la pâte de tamarin, l'échalote coupée en deux et les petits épis de maïs. Porter brièvement à ébullition, puis laisser mijoter 3 minutes.
3. Ajouter maintenant le poulet et tous les autres ingrédients, sauf les aubergines thaï, le jus de citron vert et la coriandre, et laisser mijoter 10 à 12 minutes (personnellement, j'aime le poulet bien «cuit», mais vous pouvez adapter le temps de cuisson à votre propre goût).
4. Ajouter les aubergines thaï 5 à 7 minutes avant la fin de la cuisson (elles sont très vite cuites).
5. Ajuster l'assaisonnement à la fin avec sel et jus de citron vert.
6. Décorer avec du piment frais et de la coriandre et servir.

Temps de préparation: environ 30 minutes