

HAIKU : Soupe Tom Ka Ka vermicelles et citronnelle

Recette pour 4 personnes



Description

Soupe à base de lait de coco, citronnelle et feuilles de lime Kaffir garnie de pleurotes.

L'astuce du chef

Le galanga est un proche cousin du gingembre. Largement utilisé dans la cuisine asiatique, celui-ci rappelle des arômes citronné, poivré, mentholé, ainsi qu'une légère amertume et soupçon de piquant.

Ingrédients

Pour la soupe

- 1.25 Litre(s) Lait de coco haiku
- 200 Gr Pleurotes
- 12 Unité(s) Feuille(s) de lime kefir
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 2 Cuil. à thé Coriandre hachée haiku
- 2 Unité(s) Piment oiseau
- 60 Ml Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 4 Bâton(s) Citronnelle haiku
- 2 Unité(s) Lime
- 10 Gr Féculé de maïs
- 2 Morceau(x) Galangal
- 5 Cuil. à thé Sriracha haiku
- 300 Gr Vermicelles de riz haiku

Préparation

Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Émincez finement l'oignon vert. Émincez le galanga. Écrasez le bâton de citronnelle avec le manche de votre couteau. Coupez les pleurotes en lamelles. Déchirez les feuilles de lime Kaffir en deux. Pressez la lime afin d'en récupérer le jus. Coupez les piments en très fines tranches. Hachez la coriandre.

Préparation de la soupe Tom Ka Ka

Dans une casserole, réunissez le lait de coco et la fécule de maïs en fouettant. Ajoutez le galanga, la citronnelle et les feuilles de lime Kaffir. Laissez mijoter doucement pendant 10 à 20 minutes à feu doux. Filtrez le mélange à l'aide d'un tamis afin d'en retirer le galanga, la citronnelle et les feuilles de lime. Ajoutez les champignons et le vermicelle, laissez frémir le tout 3 à 4 min. Retirez du feu et incorporez la sauce poisson et le jus de lime.

Dressez vos assiettes

Servez aussitôt en garnissant vos bols de coriandre fraîche, d'oignons verts et de piments.

Bon appétit!