

Tom Kha Kai de poissons (Base 2)

Recette pour 4

Description

Une base de bouillon pour agrémenter des recettes, possible aussi de le boire tel quel.

Accompagne très bien un poisson poché.

L'astuce du chef

Voici le lien pour le bouillon de poisson

<https://www.ateliersetsaveurs.com/les-recettes/culinaires/detail/3697/bouillon-de-poisson-base-1>

Un bouillon que vous pouvez congeler facilement.

Ingrédients

Tom Kha Kai de poisson

- 500 Ml Bouillon de poisson
- 3 Bâton(s) Citronnelle
- 5 Unité(s) Feuille(s) de lime kefir
- 1 Unité(s) Feuille(s) de Curry
- 0.50 Unité(s) Racine de curcuma
- 15 Gr Curry rouge
- 500 Ml Lait de coco
- 1 Pincée(s) Pistil de safran
- 30 Ml Jus de citron
- 1 Cuil. à soupe Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 15 Gr Sucre de palme

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Émincez finement la citronnelle, les lfeuilles de lime et de curry, pelez et émincez le curcuma

Le bouillon

Portez à ébullition le bouillon de poisson.

Dans une autre casserole, faites chauffer la pâte de curry sur un feu doux, puis ajoutez les ingrédients émincés. Laissez cuire 3 minutes, versez ensuite le bouillon chaud de poisson et laissez cuire le tout 10 minutes supplémentaire.

Incorporez le lait de coco et le safran, portez à ébullition, baissez le feu et laissez mijoter 20 miutes.

Hors du feu, ajoutez le jus de citron, le nuoc-mâm et le sucre de palme.

Mixez et passez le Tom Kha Kai au chinois fin ou dans une étamine en pressant bien pour extraire tous les parfums.

Laissez bien refroidir avant de le réfrigérer.

Bon appétit!