

Recette Authentique : Tom Kha Gai (Soupe Thaï au Lait de Coco)

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 400 ml de lait de coco de bonne qualité
- 500 ml de bouillon de volaille
- 300g de blancs de poulet émincés en fines lamelles
- 3 tiges de citronnelle (utiliser uniquement la partie blanche, écrasée)
- 5 cm de galanga frais (ou gingembre à défaut), coupé en rondelles
- 5 feuilles de combava (ou zeste de citron vert)
- 200g de champignons de Paris ou pleurotes
- 2 cuillères à soupe de sauce nuoc-mâm
- 1 cuillère à soupe de sucre de palme (ou sucre roux)
- Jus d'un citron vert frais
- Coriandre fraîche et piment oiseau pour la garniture

Matériel nécessaire

- Une grande casserole ou un wok
- Un couteau bien aiguisé
- Une planche à découper
- Une louche

Étapes de préparation

- Faites chauffer le bouillon de volaille dans la casserole avec la citronnelle, le galanga et les feuilles de combava pendant 5 minutes pour infuser les arômes.
- Ajoutez le lait de coco et portez à frémissement doux (attention à ne pas faire bouillir à gros bouillons pour éviter que le lait ne tranche).
- Incorporez le poulet émincé et les champignons. Laissez cuire environ 5 à 7 minutes jusqu'à ce que le poulet soit tendre.
- Assaisonnez avec la sauce nuoc-mâm et le sucre de palme. Mélangez bien.
- Retirez la casserole du feu, ajoutez le jus de citron vert et mélangez une dernière fois.
- Servez immédiatement dans des bols, garni de coriandre fraîche et de quelques rondelles de piment selon votre tolérance.

Conseils de chef

- Le galanga est l'ingrédient clé pour le goût authentique ; si vous utilisez du gingembre, sachez que le profil aromatique sera légèrement différent.
- Ne faites jamais bouillir le lait de coco trop fort, cela altère sa texture onctueuse.
- Ajustez l'équilibre entre le salé (nuoc-mâm), le sucré (sucre) et l'acide (citron vert) juste avant de servir selon vos préférences personnelles.