

Soupe de limettes à la noix de coco

2 boîtes **de lait de coco** (env. 800 ml)
6 cm **de galanga frais**, écrasé
4 **feuilles de limette kaffir**,
écrasées
1 tige **de citronnelle**, écrasée

porter le tout à ébullition dans une
casserole, baisser le feu, cuire env. 30 min
à feu doux et à couvert en remuant de
temps en temps

2 c. à soupe **de sucre**
1 c. à café **de sel**
2 c. à soupe **de sauce de poisson**
2 **limettes**, seulement le jus

ajouter le tout, porter à ébullition, retirer
le galanga, les feuilles de limette kaffir et la
citronnelle, baisser le feu

250 g **de blancs de poulet**

ajouter, pocher env. 5 min, retirer le poulet,
le défaire en lanières et le remettre dans la
soupe

150 g **de champignons de Paris**,
coupés en quatre

ajouter, cuire encore env. 5 min à feu doux,
servir la soupe

2 petits **piments rouges**, épépinés,
en fines lanières

quelques **petites feuilles de coriandre**
quelques gouttes **d'huile pimentée**

pour le décor

Se marie avec: tous les plats thaïlandais.

Variante: remplacer le galanga par du gingembre et la citronnelle fraîche par de la séchée.

