

SOUPE DE POULET THAÏLANDAISE

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min



1 cuillère à soupe d'huile végétale

1 gousse d'ail

2 blancs de poulet émincés

1 cuillère à café de curcuma moulu

1 boîte de 40 cl de lait de coco

50 cl de bouillon de volaille chaud

2 cuillères à soupe de jus de citron vert

1 cuillère à soupe de beurre de cacahuètes

50 g de nouilles aux œufs fines coupées en petits tronçons

3 cuillères à soupe d'oignons nouveaux ou cives émincés

3 cuillères à soupe de coriandre fraîche ciselée

poivre noir moulu

2 cuillères à soupe de noix de coco séchée

1 petit piment frais épépiné et finement haché

Variation : remplacer le poulet par des dés de légumes : pomme de terres , carottes, haricots verts, pois gourmands, châtaignes sous vide