

Tom yam de poulet



Ingrédients : 200 g de blancs de poulet, 150 g de champignons, 1 échalote, 1 gousse d'ail, 4 cm de gingembre, 3 bâtons de citronnelle, 1 citron vert, 1 bouquet de coriandre, 60 cl de bouillon de volaille, 1 petit piment rouge frais, 3 c à s de Nuoc Mam, 20 cl de lait de coco

Couper les escalopes en fines lanières. Laver les champignons et les émincer. Eplucher l'échalote et la gousse d'ail et les émincer.

Eplucher le gingembre et le couper en fines lamelles. Couper la citronnelle en tronçons, presser le citron. Effeuillez la coriandre.

Mettre dans une cocotte l'ail, l'échalote, la citronnelle, le piment, le jus de citron, le gingembre, le Nuoc Mam et le bouillon. Faire chauffer une vingtaine de minutes. Au bout d'un 1/4 h, ajouter le poulet, les champignons et le lait de coco et poursuivre la cuisson.

Servir chaud en décorant avec les feuilles de coriandre.

www.cuisineplurielle.com
cuisineplurielle@hotmail.fr
Conseillère Demarle/Flexipan