

Tom kha gai au poulet

durée totale **20 min.** 10 min. temps de préparation 10 min. temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
1.602 kJ / 385 kcal

Matières grasses: **24,4 g** Protéines: **29,1 g**
Glucides: **12,4 g**

INGRÉDIENTS

4 portions

1	tige de citronnelle
1	petit morceau de gingembre
1	petit citron vert non traité
1	petit piment rouge
400 g	de filet de poulet
600 ml	de bouillon de volaille
75 ml	<u>Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman</u>
400 ml	de lait de coco
1 càs	de sucre brun (ou d'assaisonnement sucré de style Mirin Kikkoman)
200 g	de petits champignons Quelques feuilles de coriandre
80 g	de germes de soja <u>Huile de sésame grillée Kikkoman</u>

PRÉPARATION

Étape 1

1 tige de citronnelle - **1** petit morceau de gingembre - **1** petit citron vert non traité - **1** petit piment rouge - **400 g** de filet de poulet
Couper la citronnelle en morceaux. Peler et râper finement (ou hacher) le gingembre. Râper le zeste du citron vert, puis presser le jus. Couper le piment en rondelles. Détailler le poulet en petits cubes.

Étape 2

600 ml de bouillon de volaille - **75 ml** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **400 ml** de lait de coco - **1 càs** de sucre brun (ou d'assaisonnement sucré de style Mirin)
Porter le bouillon de volaille à ébullition avec la sauce soja Kikkoman. Ajouter la citronnelle, le gingembre, un peu de zeste et de jus de citron vert, le piment, le lait de coco et le sucre. Laisser chauffer doucement pour que les arômes se développent.

Étape 3

200 g de petits champignons - Quelques feuilles de coriandre - **80 g** de germes de soja - Huile de sésame grillée Kikkoman
Couper les champignons en deux ou en quartiers. Les ajouter au bouillon avec le poulet, porter de nouveau à ébullition, puis laisser mijoter pendant environ 10 minutes. Répartir la soupe dans des bols, garnir avec la coriandre et les germes de soja (vous pouvez les faire revenir brièvement si vous le souhaitez), ajouter un filet d'huile de sésame grillé, puis servir.