

TOM KHA KAI (SUCCULENTE SOUPE THAÏLANDAISE) DE VICTOR SODSOOK

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/tom-kha-kai/>

Une soupe succulente de Thaïlande, un mariage parfait de lait de coco crémeux, de citronnelle aromatique et de gingembre, agrémenté de morceaux de poulet tendre pour une expérience culinaire irrésistible et réconfortante

Chef : Victor Sodsook

Parts : 4

Temps de préparation : 25 Minutes

Temps de cuisson : 15 Minutes

Volume : 4 bols

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Asiatique

Plats : Entrée, Plat Salé, Soupe & Velouté,

Ingrédients

Pour 4 bols

672 grammes de Bouillon de Poulet 67,2 Centilitres/672 Millilitres. Pour la recette, voir ICI. De préférence, un bouillon de poulet Thaï, recette ICI

156 grammes de Galanga ("Gingembre Thaïlandais")

2 Tiges de Citronnelle

12 Feuilles de Kaffir (ou de Combava)

794 grammes de Lait de Coco 79,4 Centilitres/794 Millilitres

600 grammes d'Hauts de Cuisse de Poulet ou 3,7 Hauts de Cuisse de Poulet

59 grammes de Jus de Citron pris de 1,1 Citrons

3,5 cuillères à soupe de Sucre de Palme Ou du sucre roux

3 cuillères à soupe de Sauce Poisson 'Nuoc-mâm'

48 grammes de Tamarin

227 grammes de Champignons de Paille

5 Piments Rouges Thaïlandais

*En option

1 Citron Combava (ou Combawa) A prendre à la place des feuilles de kaffir, ou en complément

*Déco

des Feuilles de Coriandre

TOM KHA KAI (SUCCULENTE SOUPE THAÏLANDAISE) DE VICTOR SODSOOK

Pour 8 bols

1,34 kilogramme de Bouillon de Poulet 134,4 Centilitres/1,34 Litre. Pour la recette, voir ICI. De préférence, un bouillon de poulet Thaï, recette ICI

312 grammes de Galanga ("Gingembre Thaïlandais")

4 Tiges de Citronnelle

24 Feuilles de Kaffir (ou de Combava)

1,58 kilogramme de Lait de Coco 158,8 Centilitres/1,59 Litre

1,2 kilogramme d'Hauts de Cuisse de Poulet ou 7,5 Hauts de Cuisse de Poulet

118 grammes de Jus de Citron pris de 2,3 Citrons

7 cuillères à soupe de Sucre de Palme Ou du sucre roux

6 cuillères à soupe de Sauce Poisson 'Nuoc-mâm'

96 grammes de Tamarin

454 grammes de Champignons de Paille

10 Piments Rouges Thaïlandais

*En option

2 Citrons Combava (ou Combawa) A prendre à la place des feuilles de kaffir, ou en complément

*Déco

des Feuilles de Coriandre

Pour 6 bols

1 kilogramme de Bouillon de Poulet 100,8 Centilitres/1,01 Litre. Pour la recette, voir ICI. De préférence, un bouillon de poulet Thaï, recette ICI

234 grammes de Galanga ("Gingembre Thaïlandais")

3 Tiges de Citronnelle

18 Feuilles de Kaffir (ou de Combava)

1,19 kilogramme de Lait de Coco 119,1 Centilitres/1,19 Litre

900 grammes d'Hauts de Cuisse de Poulet ou 5,6 Hauts de Cuisse de Poulet

88,5 grammes de Jus de Citron pris de 1,7 Citrons

5,2 cuillères à soupe de Sucre de Palme Ou du sucre roux

4,5 cuillères à soupe de Sauce Poisson 'Nuoc-mâm'

72 grammes de Tamarin

340,5 grammes de Champignons de Paille

7,5 Piments Rouges Thaïlandais

*En option

1,5 Citrons Combava (ou Combawa) A prendre à la place des feuilles de kaffir, ou en complément

*Déco

des Feuilles de Coriandre

Pour 2 bols

336 grammes de Bouillon de Poulet 33,6 Centilitres/336 Millilitres. Pour la recette, voir ICI. De préférence, un bouillon de poulet Thaï, recette ICI

TOM KHA KAI (SUCCULENTE SOUPE THAÏLANDAISE) DE VICTOR SODSOOK

78 grammes de Galanga ("Gingembre Thaïlandais")

1 Tige de Citronnelle

6 Feuilles de Kaffir (ou de Combava)

397 grammes de Lait de Coco 39,7 Centilitres/397 Millilitres

300 grammes d'Hauts de Cuisse de Poulet ou 1,8 Hauts de Cuisse de Poulet

29,5 grammes de Jus de Citron pris de 0,5 Citron

1,7 cuillères à soupe de Sucre de Palme Ou du sucre roux

1,5 cuillères à soupe de Sauce Poisson 'Nuoc-mâm'

24 grammes de Tamarin

113,5 grammes de Champignons de Paille

2,5 Piments Rouges Thaïlandais

*En option

1/2 Citron Combava (ou Combawa) A prendre à la place des feuilles de kaffir, ou en complément

*Déco

des Feuilles de Coriandre

Instructions

1. Placer dans une marmite ou une cocotte :

2. - Le Bouillon de Poulet (672 g ou 67,2 Centilitres/672 Millilitres). De préférence, faire votre propre bouillon de poulet Thaï, la recette est ICI, et sinon, prendre un bouillon de poulet non salé du commerce

3. - Le Galanga ("Gingembre Thaïlandais") (156 g)

4. - Les Tiges de Citronnelle (2)

5. - Les Feuilles de Kaffir (ou de Combava) (12)

6. - Quand je trouve le Citron Combava (ou Combawa) (c'est rare), c'est le moment d'ajouter les pelures

7. Cuire à feu vif

8. Attendre l'ébullition

9. Puis quand l'ébullition est atteinte, faire bouillir pendant 1 minute

10. Puis verser le Lait de Coco (794 g ou 79,4 Centilitres/794 Millilitres)

11. Attendre encore l'ébullition

12. Puis quand l'ébullition est atteinte, faire bouillir pendant 1 minute

13. Puis ajouter les Hauts de Cuisse de Poulet (600 g ou 3,7 Hauts de Cuisse de Poulet)

14. Dans un bol, mélanger le Jus de Citron (59 g pris de 1,1 Citrons), le Sucre de Palme (3,5 c. à soupe), la Sauce Poisson 'Nuoc-mâm' (3 c. à soupe) et les Tamarin (48 g)

15. Je n'ai pas réussi à mélanger car les Tamarin (48 g) n'arrivait pas à se dissoudre, j'ai donc du mixer avec un mini robot (hachoir électrique)

TOM KHA KAI (SUCCULENTE SOUPE THAÏLANDAISE) DE VICTOR SODSOOK

16. Verser ce mélange dans la casserole

17. On doit réduire le feu à feu doux

18. Cuire jusqu'à ce que les Hauts de Cuisse de Poulet soient cuits : cela ne prend pas plus de 10 minutes en principe

19. Ajouter les Champignons de Paille (227 g)

20. Ajouter les Piments Rouges Thaïlandais (5)

Voilà, prêt à être servi. Une soupe qui est encore meilleure réchauffée : je fais en général cette soupe la veille et je n'ai qu'à la faire réchauffer au moment de servir

Une fois la soupe servie, ajouter des Feuilles de Coriandre