



KHAO SOI - THAÏLANDE



Ingrédients pour 2 personnes

- 200 g d'aiguillettes de poulet (peut être remplacé par des crevettes ou du tofu)
- 200 g de nouilles de riz * (peut être remplacé par des nouilles en nid*)
- 60 g de pâte curry panang*
- 500 ml de lait de coco*
- 2 échalottes et 2 oignons frais (idéalement des cébettes)
- Sauce nuoc mam*, sauce aux huîtres* et sauce soja* (peuvent être remplacés par du sel)
- Des oignons frits, de la coriandre fraîche, un citron vert, un peu de sucre roux et d'huile d'olive.
- Epices en poudre (option) : poivre, citronnelle, coriandre, gingembre, cumin et piment rouge (!)

* souvent en rayon Cuisine du Monde - Thaïlande

Faire chauffer à feu moyen deux cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle.

Émincer échalottes et oignons, puis les faire revenir dans la poêle. Ajouter les épices.

Ajouter deux cuillères à soupe de chaque sauce (nuoc mam, huîtres & soja) et la pâte curry panang.

Bien mélanger et lorsque le mélange est homogène, ajouter le poulet coupé en petit dés.

Faire bouillir une grande casserole d'eau et ajouter les nouilles de riz. Laisser cuire 6-7 min à feu doux.

En parallèle, lorsque le poulet dans la poêle est bien cuit, ajouter doucement le lait de coco.

Ajouter une cuillère de sucre roux et du jus de citron vert. Mélanger lentement quelques minutes.

Bien égoutter les nouilles de riz, puis dresser dans des petits bols.

Ne pas oublier les fameux « topping » : oignons frits, coriandre, échalotte et citron vert !