

Soupe de poulet et maïs à la Thaï



magazine Delicious décembre 07

Pour 4 personnes :

2 patates à tout faire, genre Charlotte, ou à soupe, genre Mona Lisa ou Bintje.

2 épis de maïs frais (remplacés par un sachet de maïs surgelé Picard 450g)

1 csoupe huile de tournesol

2 csoupe pâte du curry vert (commencer par 1 csoupe...)

2 poitrines de poulet

1 boîte de lait de coco (400ml)

1/2 tasse (125ml) bouillon de volaille

zeste et jus d'1 citron vert

2 feuilles de citronnier kafir

2 csoupe sauce de poisson (nuoc mam) (commencer par 1 csoupe)

1 piment rouge thaï et feuilles de coriandre pour décorer

Peler, laver, couper les patates en cubes de la taille d'une bouchée (environ 1.5cm)

Le cas échéant, détacher les grains de maïs de l'épi tenu vertical sur le plan de travail en faisant descendre la lame d'un grand couteau à ras du cœur.

Cuire à la vapeur au dessus d'une casserole d'eau salée les pommes de terre et le maïs environ 3 à 6 minutes, le temps que les patates s'attendrissent.

Couper les blancs de poulets en lanières fines.

Râper le zeste du citron vert et presser le jus

Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen-vif. Ajouter la pâte de curry vert et mélanger environ 30 secondes. Ajouter le poulet, mélanger puis ajouter le bouillon, le lait de coco, le zeste et le jus du citron vert et enfin les feuilles de citronnier. Laisser mijoter le temps que le poulet soit cuit et les patates complètement tendres, entre 5 et 10 minutes. Quand c'est cuit, saler avec la sauce de poisson, goûter.

Servir très chaud dans des bols et décorer avec les feuilles de coriandre et le piment finement ciselé après avoir ôté les graines

