

SOUPE DE RIZ VIETNAMIENNE

Pour 4 personnes gourmandes

Préparation : 15 min

Cuisson : 1h45



Bouillon :

2,5 l d'eau

1 bouillon KUB

3 ou 4 fruits de badiane

5 grains de poivre noir

Garniture :

1 dose de riz thaï

2 cuisses de poulet

1 noix de gingembre

1 oignon

1 gousse d'ail

2 cuillères à soupe de nuoc mam

poivre

Pour servir :

Ciboulette chinoise

Coriandre

Coriandre longue ou Pham Homa ou Ngo Gai

Oignons ou échalotes frits

Chou chinois salé

- 1 Dans un saladier, faire macérer pendant 1h les cuisses de poulet avec gingembre et ail hachés, oignon émincé, poivre et nuoc mam.
- 2 Faire griller à sec 1 dose de riz dans une poêle antiadhésive jusqu'à ce qu'il blondisse.
- 3 Amener l'eau à ébullition et y ajouter le bouillon KUB, ajouter les épices et tout le contenu du saladier. Faire cuire 45 min environ ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit et puisse s'effiloche facilement. Les retirer du bouillon et réserver.
- 4 Ajouter le riz grillé dans le bouillon et faire cuire 1h environ en remuant de temps en temps. Le grain de riz doit être complètement éclaté. Ajouter de l'eau si le bouillon est trop épais.
- 5 Effiloche ou coupe le poulet en lanières (je retire la peau) et le remettre dans le bouillon pour le réchauffer.
- 6 Servir avec moult coriandre, ciboulette ciselée finement, coriandre longue, échalotes grillées et chou chinois salé.