

Soupe de poulet au lait de coco

Pour 2 à 4 personnes :

- 1 blanc de poulet
- 1/2 oignon
- 1 c.s. de citronnelle coupée en fins tronçons et surgelée
- 1 c.s. de coriandre ciselée
- 1 carotte
- 2 champignons de paris
- 20 cl de lait de coco
- 500 ml de bouillon de volaille
- 1 c.s. de curry rouge
- 1 c.s. de sauce soja Kikkoman
- 50 g de nouilles de riz



1. Coupez le poulet en fines lamelles. Épluchez la carotte et coupez-la en fines rondelles. Nettoyez les champignons et coupez-les en lamelles. Émincez l'oignon.
2. Dans une casserole, faites chauffer la pâte de curry rouge. Ajoutez l'oignon émincé. Laissez chauffer une à 2 minutes.
3. Pendant ce temps, faite infuser la citronnelle dans le bouillon de volaille.
4. Versez le bouillon dans la casserole. Ajoutez le poulet, la carotte, les champignons et le lait de coco. Laissez cuire 20 min à feu moyen/doux.
5. Ajoutez la sauce soja, la coriandre et les nouilles. Laissez encore 2 à 3 min sur le feu avant de servir.