

Soupe de poulet au Carry

Pour 6 personnes

Préparation : 60 minutes

Cuisson : 45 minutes

1 à 2 cuillères à soupe de sucre de palme , 1/2 à 1 cuillères à soupe de sel, 1 à 2 cuillères à soupe de sauce de poisson (nhok mam) , 5 cuisses de poulets avec les os , 75g pâte de crevettes fermentées, 100g de pâte d'épices : citronnelle + galanga + curcuma, 5 feuilles de citron ridé , 700 g de chair de coco ou 1,5 l de lait de coco, 200g d'ail + échalote, 100g de poivron fumé ou 100g d'huile de carry, 100g de cacahuètes, 2 aubergines, 100g de haricot long (dit kilomètre), 2 oignons, 2 carottes, 2 patates douces, enfin 20g de mélange de carry (cannelle + anis étoilé + fruits de carry).

Laver les poulets et découper en grands morceaux. Piler les cacahuètes. Presser la chair de coco, garder 20cl du premier lait et presser pour obtenir 1,3l de lait de coco supplémentaire. Mixer la pâte d'épices avec ail et échalote. Couper en petits morceaux les aubergines, oignons, patates douces et carottes. Couper en sections de 4cm les haricots longs et bien nettoyer.

Préchauffer une casserole à feu doux une à deux minutes, le reste de la cuisson se fait à feu moyen. Verser le premier lait de coco (15cl), mettre la pâte de crevettes fermentées et mélanger pendant deux minutes pour obtenir un mélange homogène. Allonger avec un peu de lait de coco afin que le mélange n'accroche pas au fond de la casserole. Verser ensuite la pâte d'épices et mélanger. Allonger à nouveau si nécessaire. Mettre les poulets et les carottes en même temps. Allonger à nouveau afin que l'ensemble baigne dans le lait de coco. Ajouter 1 à 2 cuillères à soupe de sucre de palme, 1/2 à 1 cuillère à soupe de sel, 1 à 2 cuillères à soupe de sauce de poisson (nhok mam) et le mélange de carry. Bien mélanger et laisser cuire 15 minutes. Ensuite, mettre les légumes et laisser cuire encore 15 minutes, mais au bout de 10 minutes ajouter les cacahuètes pilées. Enfin, mettre le premier lait de coco restant (5cl) avec les feuilles de citron ridé et éteindre le feu.

Servir chaud ou tiède avec des nouilles de riz, du riz ou du pain.

Bon appétit !

