



## **POTAGE THAI AU RESTE DE VOLAILLE**

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

**Une cuisse ou un blanc de volaille cuit**

**1 branche de céleri vert (côte + feuilles du centre plutôt tendres)**

**2 carottes**

**1 bouquet de coriandre fraîche, 2 cuil. à soupe de sauce soja,**

**une pointe de pâte de piment (facultatif)**

**2 cubes de bouillon de volaille dégraissé**

**Un morceau de 2 cm de gingembre frais**

**125 grs (1/2 paquet) de nouilles de riz asiatiques**

Préparer un bouillon avec les 2 cubes de bouillon de volaille dégraissé et 75 cl d'eau.

Peler les carottes, les couper en fines rondelles, rincer et détailler la branche de céleri en tronçons. Faire tremper les nouilles de riz dans un récipient contenant de l'eau tiède pendant une dizaine de minutes.

Dans le bouillon frémissant, ajouter les carottes et le céleri, râper le gingembre et l'ajouter aux légumes ainsi que la sauce soja et une moitié du bouquet de coriandre que vous aurez émincé (feuilles et une partie des tiges). Ne pas cuire trop longtemps, garder les légumes croquants. Détailler le reste de volaille en petits morceaux.

Lorsque les légumes sont cuits mais croquants, ajouter les nouilles de riz et les morceaux de volaille, la pointe de piment si vous aimez. Cuire encore 4 à 5 mn. Ajouter juste avant de servir le reste du bouquet de coriandre émincé. Servir bouillant dans des bols.

Remarque concernant les nouilles de riz : J'ai l'habitude de les couper aux ciseaux, en tronçons d'environ 5 cm avant de les ajouter au bouillon, sinon elles forment un « paquet » et on ne peut plus ensuite les répartir équitablement dans les bols.

**Blog : [maptitcuisine.canalblog.com](http://maptitcuisine.canalblog.com)**