

Soupe thaï au poulet et champignon crabe

4 poitrines de poulet désossées et coupées en petits cubes
12 tasses de bouillon de poulet
3 mini bok choy (ou céleri ou bette à carde)
2 carottes finement tranchées en julienne
30 g de champignons crabe séchés
1 botte d'oignons verts
1 paquet de nouilles au riz pour sauté ou vermicelles de riz
1 lime ou plus, au goût
2 c. à table combles de pâte de cari doux
2 c. à table de coriandre dans l'huile ou 1 botte de coriandre fraîche
2 boîtes de conserve de lait de coco
1 tasse de crème à cuisson 15 %

Faites revenir les cubes de poulet dans un grand chaudron à feu vif, puis mouillez avec le bouillon lorsque le poulet est doré.

Ajoutez les nouilles de riz en les cassant dans le bouillon, les carottes et les champignons.

Laissez mijoter 5 minutes.

Ajoutez le jus de la lime, 1/4 de son zeste, la pâte de cari, le lait de coco et la crème à cuisson.

Lorsque le mélange bout de nouveau, diminuez l'intensité, puis laissez bouillir pour que les saveurs se mélangent, une dizaine de minutes.

Pendant ce temps, lavez le bok choy et hachez-le.

Émincez les oignons verts. Éteignez le feu, puis ajoutez le bok choy, les oignons verts et la coriandre.

Mélangez, puis couvrez votre chaudron.

Laissez reposer 5 minutes.

Ajustez le sel et le poivre à votre goût, puis servez avec des nouilles frites.

C'est aussi excellent lorsqu'on ajoute des crevettes cuites à la dernière minute, juste avant les légumes.