

Soupe thaïlandaise

curry rouge & lait de coco

une création de Maxime Chanhda-Tremblay



INGRÉDIENTS

125 ml Huile de canola ou d'arachide
30 ml Pâte de curry rouge
15 ml Paprika
10 Feuilles de lime kaffir
4 Racines de kachai
400 ml Sauce curry Singapour
400 ml Lait de coco (Aroy-D)
200 ml Crème de coco (Savoy)
125 ml Sucre
80 ml Sauce de poisson
30 ml Glutamate monosodique
5 ml Sel
3 L Bouillon de poulet
Q.S. Vermicelles de riz cuits

MARCHE À SUIVRE

Dans une casserole à feu moyen-fort, chauffer l'huile avec le paprika, la pâte de curry rouge, les feuilles de lime kaffir et les racines de kachai.

Ajouter la sauce Singapour, le lait de coco, la crème de coco, le sucre, la sauce de poisson, le glutamate monosodique, le sel et le bouillon de poulet. Porter à ébullition pour environ 1 minute. Arrêter la cuisson, goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin.

Pour un maximum de saveur, laisser refroidir le bouillon avec les feuilles de lime kaffir et les racines de kachai.

Déposer les vermicelles cuits dans des bols, ajouter le bouillon chaud en prenant soin de bien le brasser entre chaque service.

Bon appétit!

Nous vous recommandons de ne pas cuire les vermicelles de riz directement dans le bouillon, car ceux-ci vont libérer leur amidon qui aura pour effet d'épaissir le bouillon et changer son goût. Pour un meilleur résultat, vaut mieux cuire les vermicelles dans une casserole à part, les rincer sous l'eau froide, égoutter et les répartir dans vos bols en terminant avec le bouillon chaud.