

chanhda

SOUPE THAÏLANDAISE

Cari rouge & lait de coco

Une création de Maxime Chanhda-Tremblay

Ingrédients

½ tasse	Huile de canola ou d'arachides *
2 c. à soupe	Pâte de cari rouge (Maesri) *
1 c. à soupe	Paprika (non fumé)
10	Feuilles de lime kaffir
4	Racines de kachai
400 ml	Sauce cari Singapour
400 ml	Lait de coco (Aroy-D)
200 ml	Crème de coco (Savoy)
½ tasse	Sucre
80 ml	Sauce de poisson
2 c. à soupe	Glutamate monosodique
1 c. à thé	Sel
3 L	Bouillon de poulet (sans sel)
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 kafr 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.

*Produit disponible à l'Épicerie Chanhda