

Soupe Bangkok (style Cambodiana)

- La meilleure recette de soupe Bangkok (style Cambodiana)



Ingrédients :

- 1 cuillère à soupe huile végétale
- 1 gousse d'ail finement moulu
- 1 cuillère thé de pâte de cari
- 1/2 cuillère à thé de curcuma moulu
- 1/4 cuillère à thé de poivre de Cayenne
- 3 onces de crème de coco
- 3 tasses et 3/4 (940 ml) de **bouillon de poulet**
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 2 cuillères à soupe de beurre de peanut
- 1 cuillère à soupe d'oignon haché
- 1 cuillère à soupe de coriandre
- vermicelle de riz
- du sel et du poivre
- 1/2 piment rouge haché

Préparation :

1. Dans une casserole, faire dorer l'ail avec l'huile. Ajouter la pâte de cari, curcuma et piment fort, remuer 3 ou 4 minutes (faire un genre de pâte)
2. Dans une autre casserole, réchauffer le bouillon de poulet et y ajouter la crème

de coco.

3. Une fois que la crème de coco est mélangée, ajoutez le mélange précédent.
Ajouter le jus de citron, beurre d'arachide et faire mijoter 15 minutes et couvrir.
4. Cuire les vermicelles 3 minutes.
5. Ajouter l'oignon, le piment, la coriandre, le sel et le poivre.
6. Mettre le vermicelle déjà cuit dans le bol avec de la laitue croquante, des arachides hachées et une tranche de citron. Ensuite, couler le bouillon très chaud par-dessus ce qui réchauffe le tout.

Merci et bonne cuisine thaï 😊

“

Préparez-vous la meilleure soupe thaïlandaise, la traditionnelle soupe Bangkok!

Miam :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

