SOUPE KHA KAÏ

Koto Koto PLATS ASIATIQUES

INGRÉDIENTS

2,5kg de poulet
8L de lait de coco
900gr d'échalotes
300gr de tamarin
1,2kg de sauce de poisson, à ajuster
2kg champignons
12L d'eau
67gr de feuilles de combava
300gr de jus de citron vert
500gr de citronnelle
200gr de galanga
200gr de coriandre fraîche
400gr de sucre de palme

RECETTE

- Coupez le galanga, écrasez la citronnelle et les échalotes. Déchirez les feuilles de combava.
- Faites frémir les aromates dans l'eau pendant 10 à 15 minutes.
- Ajoutez le poulet et cuire à cœur, puis ajoutez les champignons.
- Ajoutez le lait de coco et laissez frémir doucement.
- Ajoutez progressivement le tamarin, le sucre et la sauce de poisson. Goûtez et ajustez.
- Hors du feu, ajoutez le jus de citron vert et la coriandre fraîche.

Toutes les recettes des Soupes du monde 2026
à retrouver sur www.lemikado.org