

Soupe exotique thaïlandaise

Une soupe repas

Ingrédients

<i>2 cubes</i>	<i>Bouillon biologique végétarien Viva épicerie santé</i>
<i>1 c. à soupe</i>	<i>Zestes de lime Jardin du Marché</i>
<i>3 gousses</i>	<i>Ail finement haché</i>
<i>1 l</i>	<i>Eau</i>
<i>125 ml</i>	<i>Lait de coco Viva épicerie santé</i>
<i>1 c. à soupe</i>	<i>Huile d'olive Viva épicerie santé</i>
<i>125 g</i>	<i>Shiitakés sans les queues et coupés en grosses languettes</i>
<i>4</i>	<i>Hauts de cuisses de poulet taillés en languettes boucherie du Marché</i>
	<i>Sel à la fleur d'ail de la Tapani avec modération Viva épicerie santé</i>
<i>1 c. à thé</i>	<i>Citronnelle râpée très finement Jardin du Marché</i>
<i>1 c. à soupe</i>	<i>Gingembre frais râpé Jardin du Marché</i>
<i>2 tiges</i>	<i>Coriandre fraîche hachée</i>
<i>½</i>	<i>Piment Jalapeño</i>

Méthode

- 1. Préparer le bouillon avec les cubes, les zestes de lime, l'ail et l'eau. Faire bouillir, ajouter le lait de coco et laisser frémir 5 minutes.*
- 2. Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir les shiitakés et les languettes de poulet. Saler avec modération avec le sel à la fleur d'ail.*
- 3. Déposer les shiitakés, les languettes de poulet, la citronnelle, le gingembre et la coriandre dans la préparation obtenue au point 1. Ajouter le piment si utilisé, bien mélanger et porter à ébullition 2 minutes.*
- 4. Servir dans des bols bien chauds et présenter avec une julienne de carotte, des germes de soya et de la ciboule hachée que chacun ajoutera dans sa soupe suivant son goût.*

Note *Pour les amateurs, ajouter un demi Jalapeño finement haché ou sauce pimentée et 2 à 3 gouttes d'huile de sésame. Servir avec un Sauvignon blanc Two Océans Afrique du Sud. Pour les amateurs, substituer le poulet par du tofu ferme ! Disponible chez VIVA épicerie santé, (Code SAQ: +10967303) 10.40\$.*