

## Soupe de poulet au lait de coco par Thiou.



### Ingrédients pour 4 personnes :

300 g blancs de poulet  
600 cl bouillon de poule  
100 g champignons de Paris  
1 boîte de lait de coco  
1 petite tête de galanga  
3 tiges de citronnelle  
2 feuilles de citronnier  
150 cl jus de citron  
150 cl sauce de poisson  
60 g sucre  
2 cuillères à soupe de pâte de crevettes pimentée  
½ botte de coriandre / Ngo gai / ciboulette thaï

### Préparation

- Émincer les blancs de poulet assez finement.
- Retirer la première feuille de la citronnelle. Ecraser et couper les tiges.
- Peler la peau du galanga et couper en lamelles.
- Nettoyer les champignons de Paris et couper en morceaux.
- Émincer la coriandre, le Ngo gai et la ciboulette.
- Faire chauffer le bouillon de poule dans une casserole.
- Quand il commence à bouillir, ajouter les tiges de la citronnelle, les tranches de galanga et les feuilles de citronnier. Laisser infuser quelques minutes.
- Ajouter le lait de coco, la pâte de crevettes pimentée et du sucre.
- Quand le bouillon commence à bouillir à nouveau, y ajouter les blancs de poulet et les champignons de Paris. Laisser cuire quelques minutes.
- Assaisonner avec la sauce de poisson et le jus de citron.
- Servir dans un bol pour chaque convive, parsemer avec des herbes émincées.