



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes



**1 MARCHÉ, 1 CHEF,  
1 RECETTE**

## **FICHE RECETTE**

**Cusset**



©2024 M ton Marché / Graphisme : **WANTED!** - Ne pas jeter sur la voie publique



**VILLEDECUSSET**



# Soupe Poulet Coco, Saveur Citronnelle



Nang Ei Ei Aung



ENTRÉE



45 minutes



30 minutes



4 personnes

## INGRÉDIENTS

- ✓ 400g de blanc de poulet
- ✓ 400ml de lait de coco
- ✓ 1 tige de citronnelle
- ✓ 1 oignon (ou 2 échalotes)
- ✓ 2 gousses d'ail
- ✓ 1 morceau de gingembre frais (environ 2cm)
- ✓ 1 carotte
- ✓ 1 poivron rouge
- ✓ 750ml de bouillon de volaille
- ✓ 2 càs d'huile d'olive
- ✓ 1 càs de sauce soja
- ✓ Sel et poivre
- ✓ Coriandre fraîche (facultatif pour la décoration).

## Préparation

- 1 Émincer finement l'oignon (ou les échalotes), l'ail et le gingembre. Couper le poulet en petits dés, éplucher la carotte, la couper en rondelles et couper le poivron en dés.
- 2 Écraser légèrement la tige de citronnelle pour libérer les arômes.
- 3 Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen.
- 4 Ajouter l'oignon, l'ail et le gingembre. Faire revenir pendant environ 2-3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- 5 Ajouter les dés de poulet dans la casserole et faire dorer légèrement pendant 5 minutes.
- 6 Incorporer la carotte et le poivron, et cuire pendant 2-3 minutes supplémentaires.
- 7 Verser le bouillon de volaille dans la casserole.
- 8 Ajouter la tige de citronnelle et porter à ébullition. Réduire ensuite à feu doux et laisser mijoter pendant 10 minutes.
- 9 Incorporer le lait de coco et la sauce soja (si utilisée).
- 10 Laisser mijoter encore 5 minutes pour que les saveurs se mélangent bien.
- 11 Retirer la tige de citronnelle.
- 12 Assaisonner avec du sel et du poivre selon le goût.
- 13 Servir chaud, garni de coriandre fraîche si désiré.

### + Optionnel :

*Mixer la soupe pour une texture plus lisse ou laisser telle quelle pour une présentation rustique.*

*Cette recette peut être accompagnée de riz pour un plat complet.*