

RECETTE THAÏ

Saveurs
du Monde

TOM KHA GAI (KUNG)

Une soupe thaïlandaise au délicieux goût de coco, avec son assaisonnement à base de galanga, de citronnelle et de combava. Cette recette vous permettra de surprendre vos convives. Facile à réaliser grâce au MIX prêt à l'emploi de Saveurs du Monde.

Coût :	abordable
Difficulté :	facile
Préparation :	5 minutes
Cuisson :	15 minutes
Recette pour :	4 personnes
INGRÉDIENTS	
300 g	de riz thaïlandais
400 g	poulet (gai) ou de crevettes (kung)
250 g	de champignons (de Paris ou pleurotes, ou shiitaké)
7 dl	de crème de coco
8 càc	MIX Tom Kha de Saveurs du Monde
3 càs	de jus de citron vert
2 càs	de nuoc-mam (facultatif)
3 g	coriandre fraîche ciselée
A volonté	tours de moulin de poivre rouge de Kampot de Saveurs du Monde



PRÉPARATION

Le riz	1	Laver le riz, le faire revenir dans un fond d'huile d'olive et ajouter 6 dl d'eau et 2 càc de sel. Laisser mijoter 15 minutes ou préparez le riz à votre convenance.
La soupe	1	Chauffer 400 ml d'eau et ajouter 8 càc rases (12 g) du MIX Tom Kha et le nuoc-mam. Laisser mijoter à feu doux pendant 5 minutes.
	2	Ajouter le lait de coco, les champignons et le poulet cru émincé ou les crevettes et laisser cuire à feu doux environ 10 minutes.
	3	Ajouter le poivre rouge et le jus de citron vert et laisser mijoter encore 1 minutes.
	4	Goûtez et rectifiez le sel, le poivre, le citron vert et le MIX Tom Kha. Ajoutez du piment si vous aimez la cuisine épicée.
Service		Servir la soupe dans un bol en y ajoutant la coriandre fraîche ciselée et dans un autre bol le riz thaïlandais.

Dosage	càs : cuillère à soupe rase - 4 g càc : cuillère à café rase - 1,5 g
---------------	---

Vous pouvez améliorer cette recette en faisant mariner le poulet dans de l'huile d'olive mélangée avec le MIX Tom Kha durant quelques heures, voir le soir avant.

**Pour votre santé, ce Mix n'est pas beaucoup salé.
Et aussi pour lutter contre l'utilisation des pesticides et autres produits chimiques, nous vous proposons d'utiliser de préférence des ingrédients BIO !**

Nous avons développé le concept des MIX de Saveurs du Monde prêts à l'emploi pour vous simplifier la vie.

En consommant les produits de Saveurs du Monde, vous favorisez la scolarisation d'enfants au Cambodge

Commandez les produits de saveurs du Monde par internet.

www.saveursdumonde.ch