

Soupe khao soi (Chiang Mai)

Ingrédients (4 portions):

1lbs (454g) de hauts de cuisses de poulet désossés - coupés en gros morceaux
1 tasse (250ml) de lait de coco
3 tasses (750ml) de bouillon de poulet
2 c. à table de sauce soya Golden Mountain (ou autre sauce soya)
1 c. à table de sucre
4 portions de nouilles aux oeufs style wonton
1 paquet de pâtes à wonton (carrées)

Ingrédients pour le "curry"

6 piments chili séchés (ou quantité au goût)
1/4 tasse (35g) d'échalotes françaises - hachées grossièrement
1 gousse d'ail - hachée grossièrement
4-5 tranches (25g) de gingembre - hachées grossièrement
1/2 c. à thé de curcuma
1/2 c. à thé de sel
1 c. à table de graines de coriandre
1¼ c. à thé de graines de cardamome noire

Accompagnements: Lime, échalotes françaises (en morceaux), feuilles de moutarde marinées, Huile de chili

Étapes

Enlever les graines des piments séchés, puis faire tremper les piments dans de l'eau chaude pour 30 minutes.

Faire griller les graines de coriandre et les graines de cardamomes quelques minutes à feu moyen, puis réduire en poudre.

Dans un petit robot culinaire (style Magic Bullet), mettre les piments réhydratés, les épices fraîchement moulues et tous les autres ingrédients pour le curry. Il faudra peut-être ajouter 3 c. à table d'eau pour aider à mélanger le tout.

Dans un petit chaudron, mettre un peu d'huile végétale et verser la pâte de curry. Cuire à feu moyen. Lorsque la pâte a réduit un peu, ajouter la moitié du lait de coco (donc 125ml). Mélanger puis faire réduire jusqu'à ce que l'huile se sépare.

Ajouter le poulet et bien l'enrober avec la pâte de curry.

Ajouter le restant de lait de coco ainsi que tout le bouillon de poulet. Ajouter aussi le sucre et la sauce soya. Amener la soupe à ébullition, puis réduire à feu doux pour faire mijoter pendant 20 minutes (avec un couvercle)

Pendant que la soupe mijote, préparer les nouilles frites. Il faut couper des petites lanières à partir des feuilles carrées de pâte à wonton. Ensuite on les fait frire dans de l'huile à 375°F (190°C). Retirer au bout de 8-10 secondes et mettre sur un papier essuie-tout.

Bouillir les nouilles wonton (et non pas les enveloppes à wonton) selon les indications sur le paquet

Ajuster la soupe au goût. On peut ajouter de la sauce soya pour avoir plus de sel, ou ajouter un peu d'eau si c'est trop salé.

Pour servir: Mettre les nouilles bouillies dans le fond d'un bol. Mettre une portion de poulet sur les nouilles, puis verser la quantité de bouillon désiré. Presser un quartier de lime dans la soupe. Mettre un petit tas de nouilles frites sur le dessus.

Les accompagnements sont optionnels et souvent servis sur une assiette à côté du bol de soupe.