

Soupe vietnamienne aigre-douce (canh chua)

Ingrédients (4-5 portions):

Ingrédients pour préparation du poisson:

1lb (454g) de steaks de basa (pangasius)
3-4 piments thaï - hachés sans les graines
Sel

Légumes, fruits et herbes:

1/4 d'ananas (250g) - coupé en morceaux de 2-3 cm
3-4 tiges de taro (200g) - coupées en biseaux de 1cm
8 okras (100g) - coupés en biseaux de 1cm
1 tomate - coupée en gros cartiers
1 tasse de fèves germées
1/3 tasse (20g) d'oignons verts - coupés en rondelles
1/3 tasse (15g) de coriandre - coupée grossièrement
3/4 tasse (50g) d'herbe de paddy (ngo om) - coupée en morceaux de 1-2cm
3/4 tasse (50g) de coriandre longue (sawtooth coriander) - coupée finement

Ingrédients pour le bouillon:

1 litre d'eau
3 gousses d'ail - écrasées ou hachées grossièrement
3 c. à table de concentré de tamarin
2 c. à table de sucre
1 c. à thé de sel
1 c. à table de sauce de poisson (marque des 3 crabes)
2 c. à table de jus de lime
1 c. à table d'huile végétale

Accompagnements: riz jasmin, sauce de poisson pure (3 crabes), piment thaï

Étapes

Mariner les steaks de poisson en les badigeonnant avec un peu de sel et du piment thaï haché. Mettre au frigo.

Préparer tous les légumes, fruits et herbes selon les instructions dans la liste d'ingrédients. Note: les tiges de taro doivent être épluchées avant d'être coupées.

Dans une marmite, faire revenir les 3 gousses d'ail dans 1 c. à table d'huile végétale. Quand l'ail est bien grillé, la retirer de l'huile. Ajouter le 1 litre d'eau à la marmite (**attention aux éclaboussures**). Ajouter également le concentré de tamarin, le sel et le sucre. Remuer, couvrir, puis amener à ébullition.

Ajouter les morceaux de poisson, réduire la température et laisser mijoter 10 minutes. Retirer ensuite le poisson et mettre dans une assiette.

Monter la température puis ajouter au bouillon : les tiges de taro, les okras et les ananas. Cuire pour 3 à 4 minutes.

Ajouter les fèves germées et les tomates. Cuire pour 1min 30sec à 2 minutes.

Ajouter la sauce de poisson et le jus de lime. Remuer puis goûter pour ajuster les saveurs au besoin. À noter que le niveau d'acidité va varier à chaque fois selon l'ananas, le concentré de tamarin et le jus de lime.

Quand les saveurs sont bien balancées, retiré la soupe du feu pui mettre toutes les herbes dans le bouillon. Bien mélanger. Remettre les morceaux de poisson dans la soupe.

Servir avec un bol de riz jasmin à côté ou mettre le riz directement dans le bol de soupe.