

Soupe Laksa

Ingrédients (6 portions):

Bouillon:

350g-400g crevettes avec tête
6 tasses (1,5 litre) d'eau
Pâte laksa maison
400ml de lait de coco
4 c. à table de sauce de poisson (Squid)
2 c. à table de sucre

Autres ingrédients

1lb de hauts de cuisses de poulet désossés - coupés en morceaux de 2"
180g de pâtés de poisson "fish cakes" ou fish balls"
Nouilles de riz "laksa" ou nouilles aux oeufs
1 paquet de tofu puffs (cubes de tofu frits) - coupés en 4
Fèves germées
Coriandre vietnamienne ou coriandre régulière
Limes
Sambal olek (optionnel)

Pâte laksa maison:

10-30 piments chili séchés
2 c. à table (12g) de crevettes séchées
1/4 tasse (40g) de noix de cajou
1 piment thaï (enlever les graines)
3 échalotes françaises (75-80g) - hachées grossièrement
6 gousses d'ail - hachées grossièrement
2 c. à table de galanga - haché
2 c. à table de citronnelle - hachée
2 c. à thé de pâte de crevette
1 c. à thé de curcuma en poudre
1 c. à thé de graines de coriandre moulues
1 c. à table d'eau

Préparer le bouillon de crevettes: Enlever les têtes et les carapaces et les mettre dans une marmite avec 1,5 litre d'eau. Garder la chair de crevette dans un petit bol au frigo. Mijoter les carapaces à feu moyen pendant 40 minutes sans couvercle, puis filtrer ensuite dans une passoire. Ajouter de l'eau à la fin pour arriver à un total de 1,5 litre de bouillon.

Préparer la pâte laksa maison pendant que le bouillon de crevettes mijote:

Enlever les graines des piments séchés. La quantité de piments peut varier selon le niveau de tolérance, ici on en utilise 15, se qui équivaut à 5-6g une fois les graines enlevées. Broyer les piments séchés dans un moulin à épices avec les crevettes séchées. Ajouter ensuite les noix de cajou et broyer à nouveau. Garder de côté.

Avec un mélangeur à émulsion, broyer le piment thaï, les échalotes françaises, l'ail, le galanga, la citronnelle, la pâte de crevette, le curcuma, la coriandre moulue. Ajouter 1 c. à table d'eau si les ingrédients sont difficile à broyer. Incorporer ensuite le mélange de crevettes, piments et noix de cajou fait à l'étape juste avant et broyer jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Pour faire la soupe:

Dans une marmite ou dans le wok électrique, mettre un petit fond d'huile végétale et faire revenir la pâte laksa 2 minutes. Ajouter ensuite le poulet puis continuer de cuire 2-3 minutes en remuant continuellement.

Incorporer le lait de coco et le bouillon de crevettes, amener à ébullition. Mijoter pendant 20 minutes sans couvercle.

Si on met des pâtés de poisson dans la soupe, il faudra peut-être les incorporer au milieu du mijotage tout dépendant des instructions de cuisson sur le paquet. Certaines marques sont pré-cuites, alors on les ajoute à la fin seulement pour les réchauffer.

Cuire les nouilles et blanchir les fèves germées dans une casserole séparée durant le mijotage de la soupe.

À la fin du mijotage, ajouter la sauce de poisson et le sucre, puis ajuster au besoin. **Note:** Vous pouvez commencer avec des dosages plus petits que les notres et en ajouter selon vos goûts. Le niveau de sel va varier d'une fois à l'autre selon l'évaporation.

Lorsque les saveurs du bouillon sont ajustées, ajouter les cubes de tofu frits et les crevettes puis continuer de mijoter 1-2 minutes (ou jusqu'à se que les crevettes soient cuites).

Servir la soupe avec les nouilles, les fèves germées et de la coriandre vietnamienne. Ne pas oublier de presser 1 ou 2 quartiers de lime dans le bol, le niveau d'acidité viendra balancer les saveurs finales. Mettre un peu de sambal olek dans la soupe (optionnel).