



*Soupes chaudes*

# Soupe thai au poulet



**25 min** **15 min** **10 min** **0** **301**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Étape 1

### Les étapes

- 1 Réhydrater les champignons noirs dans un bol rempli d'eau pendant 10 minutes. Les égoutter et les couper en petits morceaux.
- 2 Découper le piment en fines lamelles.
- 3 Ciseler la coriandre. Râper le gingembre.
- 4 Presser et zester le citron vert. Couper le poulet en petits dés.
- 5 Verser les 75 cl d'eau dans une casserole. Ajouter le cube de bouillon. Porter à ébullition.
- 6 Ajouter à ce bouillon, la citronnelle, le piment, le gingembre, les champignons et le poulet. Laisser mijoter sur feu doux pendant 10 minutes. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 7 Verser le lait de coco, les zestes et le jus du citron et enfin les pâtes. Laisser mijoter le temps que les pâtes cuisent.
- 8 Juste avant de servir, ajouter la coriandre.

**2 Blanc(s) de poulet**  
20 cl **Lait de coco**  
75 cl **Eau**  
6 unité(s) entière(s)  
**Champignon(s) noir(s)**  
**1 Bouillon cube de légumes déshydraté**  
1 c. à soupe **Citronnelle séchée**  
1 c. à soupe **Gingembre frais**  
**1 Piment(s)**  
**1 Citron(s) vert(s)**  
100 g **Coriandre**  
100 g **Nouille(s) chinoise(s)**  
**1 Sel**  
**1 Poivre**