Soupe thaïe au chou chinois et lait de coco

Ingrédients



- 1 petit chou chinois
- 400 ml de lait de coco
- 800 ml de bouillon de légumes
- 150 à 200 g de nouilles de riz
- 200 g de champignons (shiitakés ou champignons de Paris)
- 2 carottes
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 cm de gingembre frais
- 1 citron vert
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe d'huile
- Coriandre fraîche
- Piment selon vos goûts (facultatif)

Préparation

Émincez le chou chinois en fines lanières. Coupez les carottes en julienne, les champignons en tranches et l'oignon en fines lamelles. Hachez l'ail et râpez le gingembre. Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile. Ajoutez l'oignon, l'ail et le gingembre, puis laissez revenir 2 à 3 minutes. Versez le bouillon de légumes, le lait de coco et la sauce soja. Ajoutez les carottes et les champignons. Laissez mijoter 10 minutes à feu doux. Incorporez les lanières de chou et poursuivez la cuisson pendant 5 à 7 minutes. Le chou doit être tendre tout en conservant un peu de croquant. Ajoutez-les directement dans la soupe si leur temps de cuisson le permet, ou préparez-les séparément selon les indications du paquet. Ajoutez le jus du citron vert, un peu de piment si vous le souhaitez et de la coriandre fraîche ciselée.

Petit conseil :

Pour une soupe encore plus gourmande, ajoutez des dés de tofu ou quelques crevettes. Vous pouvez aussi remplacer les champignons par des poireaux ou des pousses de soja. Servez bien chaud, avec quelques quartiers de citron vert et de la coriandre fraîche. Un vrai bol de réconfort aux saveurs asiatiques !