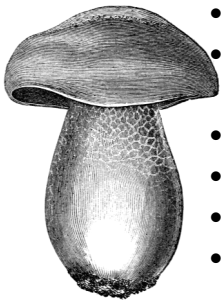


## LA SOUPE TOM YAM

Pour 4 à 6 personnes

### INGREDIENTS

- 150g de champignons de Paris
- 20 tomates cerise
- 250g de chou brocoli ou chou chinois
- 250g de blancs de poulet ou grosses crevettes décortiquées
- 2 oignons (jaune et rouge de préférence)
- 3x100 g de poivrons rouge, jaune et vert
- 1 petit pot de pâte de curry rouge (disponible en supermarché et chez les détaillants asiatiques)
- 2 conserves de 250g de lait de coco
- 1 citron vert
- 1 petite botte de citronnelle ou quelques gouttes d'huile essentielle de citronnelle
- Coriandre fraîche
- Huile d'olive
- Sauce soja
- Sel, poivre



### MATERIEL NECESSAIRE:

- 1 wok

1. Faites bien chauffer le wok.
2. Émincez les blancs de poulet et réservez. Émincez le chou chinois ou coupez le brocoli en morceaux, émincez les champignons, les oignons, les poivrons.
3. Ajoutez un peu d'huile d'olive dans le wok et versez les légumes dans le wok.
4. Faites sauter en remuant et arrosez d'un peu de sauce soja.
5. Goûtez et assaisonnez avec du sel et du poivre.
6. A mi-cuisson, ajoutez le lait de coco, le curry rouge. ATTENTION, le curry rouge est très fort, dosez prudemment et goûtez au fur et à mesure que vous en ajoutez au mélange. Selon que le mélange est plus ou moins épais, ajoutez-y un peu d'eau.
7. Portez à ébullition, ajoutez les morceaux de poulet ou les crevettes.
8. Ajoutez le jus de lime (citron vert), la citronnelle et la coriandre ciselée. Bien mélanger.
9. Servir bien chaud dans des assiettes creuses ou des bols.

Tous ces ingrédients sont disponibles chez Pimlico.