

SOUPE THAI

Recette proposée par Gisèle Louis



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 15 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 500 ml d'eau pure - 1 l de lait de coco - 2 bouillons de poule - 4 bâtons de Lemon Grass coupés en rondelles - 1 pouce de gingembre frais coupés en dés - 10 feuilles de Keffi Lime - 1 jus de citron vert - 1 blanc de poulet coupé en dés - 1 sachet de vermicelles de riz

1. Mixer le Lemon Grass, le gingembre et l'eau en mode EXPERT - 2 min - vitesse 18.
2. Ajouter les feuilles de Keffi Lime, le lait de coco, le bouillon et chauffer mode EXPERT 10 min - 95° - vitesse 1A.
3. Une fois bien savoureux, ajouter les dés de poulet et les vermicelles de riz et chauffer mode EXPERT 3 min - 95° - vitesse 2A (vérifier le temps de cuisson des vermicelles).
4. Verser le jus de citron en fin de cuisson.

Cook Expert ■

© Gisèle Louis - www.atelierbio.net

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

