

Soupe cambodgienne au poulet

Cette soupe est une véritable institution au Cambodge. Il existe de nombreuses variantes, chaque famille ayant sa propre recette. Cependant, la base reste toujours la même. Elle se décline également au poisson ou à la viande.

La cuisine cambodgienne est influencée par les pays avoisinants comme le Vietnam, la Thaïlande et le Laos mais aussi la Chine et ses cuissons au wok. Les épices utilisées sont indiennes et les plats sont rehaussés de tamarin, citron vert, citronnelle, piment, galanga et sauce de poisson. Le poivre est de culture locale avec son fameux et rare poivre de Kampot, seul poivre au monde à avoir obtenu une IGP... (Indication Géographique Protégée)

Ingrédients de base (4 personnes):

- 1 l de bouillon de volaille
- 2 blancs de poulet
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 branche de citronnelle
- Quelques peluches d'herbes aromatiques (persil, coriandre)
- 1 citron vert
- 1 c à soupe de galanga* moulu
- 2 c à soupe de tamarin*
- 1 petit piment
- 1 petit oignon
- 1 c à café de sucre
- 2 c à soupe de sauce de poisson (Nuoc mam)
- Quelques grains de poivre (de Kampot* de préférence)

Ingrédients complémentaires :(selon goût ou pour un plat plus complet)

- Vermicelles de riz ou riz
- Germes de soja
- Champignons parfumés

La recette :

1- Détailler les blancs de poulet en petits morceaux.

2- Chauffer le bouillon de volaille avec l'ail, les grains de poivre, la citronnelle en tronçons de 1 cm, la sauce de poisson, le sucre et les petits morceaux de poulet. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser cuire 15 mn.

3- Ajouter le galanga moulu, le tamarin, le piment, l'oignon ciselé (+ les champignons et les germes de soja, le cas échéant) et poursuivre la cuisson 10 à 15 mn. Vérifier la cuisson du poulet. Rectifier en sel si nécessaire.

4- Facultatif: Cuire le riz séparément (qui sera ajouté au fond des assiettes) ou plonger les vermicelles dans la soupe.

Le dressage:

Verser la soupe dans des bols ou des assiettes creuses. Selon goût, ajouter un filet de jus de citron vert et parsemer d'herbes fraîches.