



Les recettes

AAFV Atelier cuisine RITA

Lundi 12 novembre 2012

KHAO POUNE NAME PA

Soupe de vermicelles de riz au saumon (recette du Laos)

Recette pour 20 personnes

INGREDIENTS :

- 5 paquets de pâtes vermicelles
- 4 Kg de saumon
- 2 cuillères à soupe de Kapi (sauce crevette) sauce curry (boîte rouge)
- 4 tiges de citronnelle
- Galinga (racine qui pousse en Thaïlande cousin du gingembre mais plus doux moins piquant) feuilles de combawa, poudre de piment pour colorer
- 1 boîte de lait de coco
- Légumes d'accompagnement : laitue, carottes, chou blanc, soja, menthe, coriandre, cibette
- 3 têtes d'ail, échalote
- Sauce nuoc man, sauce d'huîtres, sauce soja, 3 cube saveur poulet

PREPARATION

- Préparer le bouillon dans une grande marmite avec galinga, citronnelle, sel, bouillon de poulet et le poisson.
- Quand le poisson est cuit (environ 15mn) l'émietter.
- Filtrer le bouillon, le garder au chaud
- Dans un wok, faire revenir les $\frac{3}{4}$ d'une boîte de lait de coco, les échalotes et la citronnelle mixées, une cuillère à soupe de curry rouge et le poisson émietté ajouter le lait de coco restant, le bouillon et 2 cuillères à soupe de Kapi.

-Faire tremper les pâtes dans de l'eau tiède

Préparation des légumes :

Couper très fin le chou blanc, la laitue, râper les carottes, laver le soja, ajouter menthe, coriandre et les cibettes .

Egoutter les pâtes, les rincer à l'eau chaude. (Au Laos, on les égoutte à la main, on les tourne autour de sa main et on leur donne une forme de tête).

Servir dans un bol au fond les pâtes, les légumes mélangés, verser la soupe dessus ajouter citron, nuoc man.

BON APPÉTIT !

DESSERT : poire, banane, pomelo chinois