

Khao soi (🍲🍲🍲🍲🍲🍲🍲🍲) — nouilles au curry de Chiang Mai

🍴 4 portions · ⌚ prep. 30m · 📺

cuisson 1h

🌾 gluten 🥚 œufs 🐟 poisson 🐌 mollusques 🦀 crustacés

Khao soi — plat-signature de Chiang Mai et de la cuisine Lanna du nord de la Thaïlande. Soupe curry crémeuse au lait de coco, poulet sur os braisé, nouilles aux œufs bouillies dans le bol, nouilles frites croustillantes en topping. Garnitures acides et pimentées (oignon rouge mariné, moutarde chinoise, citron vert, flocons de piment). Double texture caractéristique.

Lanna / Thaïlande

INGRÉDIENTS

☐ nouilles aux oeufs chinoises, <i>ba mee</i> , nouilles fraîches ou sèches	400 g	☐ graines de cumin, grillées à sec et pilées	1 1/2 g
☐ cuisses de poulet, idéalement avec os pour un bouillon plus parfumé — alors on garde les os	800 g	☐ poudre de cardamome	1 1/2 g
☐ oignon rouge, moyen	1	☐ lait de coco entier	800 ml
☐ citron vert	1	☐ bouillon de volaille, ou eau	500 ml
☐ moutarde chinoise marinée, <i>pak dong</i> , à défaut cornichons chinois ou choucroute asiatique	50 g	☐ sauce poisson, <i>nam pla</i>	45 ml
☐ Pate de curry rouge thaï authentique, ou la version simplifiée	60 g	☐ sucre de palme, râpé	30 g
☐ curcuma en poudre	5 g	☐ sauce soja foncée, pour la couleur	15 ml
☐ graines de coriandre, grillées à sec et pilées	3 g	☐ huile neutre	300 ml

PRÉPARATION

— Mise en place —

1. Séparer 400 g de *nouilles aux oeufs chinoises* : 300 g à bouillir, 100 g à frire plus tard.
2. Désosser et couper 800 g de *cuisses de poulet* en gros morceaux de 4-5 cm.
3. Peler et émincer finement 1 *oignon rouge*.
4. Préparer les garnitures acides : couper 1 *citron vert* en quartiers, émincer finement 1 autre oignon rouge (différent de celui pour la soupe) en lamelles fines pour mariner, préparer 50 g de *moutarde chinoise marinée*.

5. Pour l'oignon rouge mariné : mélanger les lamelles d'oignon rouge avec 2 càs de vinaigre de riz, 1 càc de sucre et 1 pincée de sel. Laisser mariner 15 minutes, pendant qu'on prépare la soupe.

— Pâte curry khao soi (approchée) —

6. Dans un mortier ou un petit robot, mélanger 3 càs de Pâte de curry rouge thai authentique avec 2 càc de curcuma en poudre, 1 càc de graines de coriandre, ½ càc de graines de cumin, ½ càc de poudre de cardamome et 1 clou de girofle pilé.

— Base lait de coco —

7. Ouvrir 2 boîtes de 400 ml de lait de coco entier. Prélever la **crème épaisse** du dessus des deux boîtes (environ 200 ml) et la réserver.
8. Dans une grande cocotte, chauffer la crème de coco à feu moyen-vif 3 minutes jusqu'à ce que l'huile du coco se sépare.
9. Ajouter la pâte curry khao soi. Frire en remuant 3 minutes jusqu'à ce que l'ensemble devienne très parfumé et brun-orangé.

— Mijotage du poulet —

10. Ajouter l'oignon rouge émincé, puis le poulet. Sauter à feu vif 3 minutes pour enrober le poulet de pâte.
11. Verser le reste du lait de coco et 500 ml de bouillon de volaille. Porter à frémissement.
12. Baisser à feu doux et couvrir aux trois quarts. Laisser mijoter 35 minutes jusqu'à ce que le poulet soit tendre.

— Assaisonnement —

13. Assaisonner avec 3 càs de sauce poisson, 2 càs de sucre de palme et 1 càs de sauce soja foncée.
14. Goûter : équilibre doux-crèmeux-salé-épicé, chaleur curcuma en arrière-plan. Rectifier au nam pla.

— Nouilles frites (topping) —

15. Dans une petite poêle, chauffer 300 ml d'huile neutre à 180°C.
16. Séparer les 100 g de nouilles réservées en petites poignées lâches. Les plonger dans l'huile par petites quantités, frire 30 secondes jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées et croustillantes. Égoutter sur papier absorbant. Réserver.

— Nouilles bouillies —

17. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition. Y plonger les 300 g de nouilles réservées. Cuire al dente selon l'emballage, généralement 3 minutes pour des nouilles fraîches, 5 minutes pour des sèches.
18. Égoutter, rincer brièvement à l'eau froide pour arrêter la cuisson.

— Montage et service —

19. Dans quatre grands bols chauds, répartir les nouilles bouillies au fond.
20. Verser la soupe au curry et les morceaux de poulet par-dessus.
21. Garnir généreusement de nouilles frites croustillantes.
22. Présenter séparément dans de petits ramequins : l'oignon rouge mariné égoutté, les quartiers de citron vert, la moutarde chinoise, des flocons de piment phrik pon et un pot de nam phrik pao.
23. Chacun compose sa cuillerée en pressant du citron vert, en ajoutant une pincée d'oignon mariné, un peu de moutarde chinoise, et à volonté flocons de piment ou nam phrik pao.

Pâte curry khao soi authentique : si vous trouvez de la pâte curry khao soi (en épicerie thaï spécialisée, parfois en pot verre labellisé « khao soi paste »), utiliser 4-5 càs directement sans ajouter curcuma ni épices supplémentaires. Marque fiable : Chao Mae.

Variante khao soi nua (bœuf) : remplacer le poulet par 800 g de bœuf à braiser (collier, paleron) en cubes de 4 cm. Mijotage prolongé à 2h15 au total avant d'assaisonner.

Variante végétarienne : remplacer le poulet par 400 g de tofu ferme en gros cubes + 300 g de champignons shiitake frais émincés. Supprimer le mijotage long, cuire 15 minutes seulement. Remplacer nam pla par 2 càs de tamari.

Les nouilles frites : non négociables pour l'identité du plat. À défaut, des chow mein noodles frites industrielles (en sachet, type La Choy) peuvent dépanner.

Pak dong (moutarde chinoise marinée) : se trouve en épicerie asiatique en pot ou sachet. À défaut, prendre des légumes marinés chinois (zha cai, suan cai) ou de la choucroute égouttée très rincée.

Préparer la veille : la soupe se bonifie, les épices infusent. Préparer la veille, réchauffer doucement, cuire les nouilles juste avant service.