

Tom kha gai (🍲🍲🍲🍲🍲🍲🍲🍲)

🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 25m

🐟 poisson

Soupe thaï au lait de coco, poulet, galanga et citron vert — pendant doux et crémeux du tom yum. Bouillon à base de lait de coco infusé à la citronnelle, au galanga (le vrai, pas gingembre) et aux feuilles de combava, assaisonnement final hors du feu au nam pla et jus de citron vert.

Thaïlande

INGRÉDIENTS

☐ cuisses de poulet, <i>ou blancs, mais les cuisses donnent plus de goût au bouillon</i>	500 g	☐ bouillon de volaille, <i>ou eau</i>	500 ml
☐ galanga frais	50 g	☐ sauce poisson, <i>nam pla</i>	45 ml
☐ citronnelle, <i>partie basse uniquement, 10 cm</i>	30 g	☐ sucre de palme, <i>râpé</i>	5 g
☐ feuilles de combava fraîches, <i>bai makrut</i>	6	☐ jus de citron vert, <i>fraîchement pressé</i>	45 ml
☐ piments thaï frais, <i>phrik khi nu</i>	3	☐ coriandre fraîche, <i>ciselées</i>	10 g
☐ champignons de paille, <i>ou pleurotes, ou champignons de Paris</i>	150 g	☐ oignons verts, <i>émincés fin</i>	20 g
☐ lait de coco entier	400 ml		

PRÉPARATION

— Mise en place —

1. Désosser et couper 500 g de *cuisses de poulet* en morceaux de 3 cm.
2. Peler et trancher 1 pouce de *galanga frais* en rondelles fines de 2-3 mm.
3. Écraser 2 tiges de *citronnelle* avec le dos d'un couteau, les trancher en segments de 3 cm.
4. Déchirer 6 *feuilles de combava fraîches* en morceaux grossiers.
5. Écraser 3 *piments thaï frais* avec le plat du couteau pour les fendre.
6. Émincer 150 g de *champignons de paille* en lamelles épaisses.

— Base lait de coco —

7. Dans une *grande casserole*, verser 400 ml de *lait de coco entier* et 500 ml de *bouillon de volaille*.
8. Ajouter le galanga, la citronnelle, les feuilles de combava et les piments écrasés. Porter à frémissement et laisser infuser à feu doux *10 minutes*, sans faire bouillir — l'ébullition fait tourner le lait de coco.

— Cuisson du poulet —

9. Ajouter le poulet au bouillon aromatisé. Cuire à feu doux *10 minutes*, en remuant doucement de temps en temps.
10. Ajouter les champignons. Poursuivre la cuisson *3 minutes*.
- **Assaisonnement hors du feu** —
11. Retirer la casserole du feu. Ajouter 3 càs de *sauce poisson*, 1 càc de *sucré de palme* et 3 càs de *jus de citron vert*.
12. Goûter : la soupe doit être douce-crèmeuse avec un fond salé-umami et une acidité finale fraîche. Ajuster au *nam pla* pour le salé, au citron vert pour l'acide. Le sucre de palme reste discret, il arrondit sans dominer.
- **Service** —
13. Dresser dans des bols chauds. Garnir de feuilles de *coriandre fraîche* et de rondelles d'*oignons verts*.
14. Servir immédiatement avec du riz jasmin en bol séparé.

Les aromates ne se mangent pas : comme pour le tom yum, les tranches de galanga, segments de citronnelle, feuilles de combava et piments entiers restent dans le bol mais sont écartés avec la cuillère. Pour un dressage plus net : les retirer juste avant service avec une écumoire.

Variante crevettes : remplacer le poulet par 400 g de crevettes crues décortiquées. Les ajouter en toute fin, 2 minutes avant assaisonnement — elles cuisent très vite.

Variante végétarienne (jay) : remplacer le poulet par 300 g de tofu ferme en cubes et 150 g de champignons supplémentaires (variété assortie : paille + enoki + shiitake). Remplacer le nam pla par 2 càs de tamari.

*Erreur courante : faire bouillir fortement le lait de coco. Il « tourne » et se sépare en morceaux de gras et petit-lait. Le tom kha se cuit à ****frémissement doux**** uniquement.*

Choix du bouillon : un bouillon de volaille maison léger ajoute de la profondeur. À défaut, l'eau simple fonctionne — c'est la version villageoise classique.