Soupe thaï juste WOW !

RECETTES – REPAS – SOUPES/POTAGES – VÉGÉTARIEN / VÉGANE



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 12-15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 c. table d’huile de pépin de raisin ou de canola
- 1 grosse gousse d’ail, hachée
- 1 c. table (ou plus) de gingembre frais râpé
- 2 c. table de pâte de curry rouge
- 2 tasses de petits cubes de patate douce (sans la pelure)
- 4 bébés bok choy, hachés grossièrement (vert et tige, séparément)
- 4 tasses de bouillon de légumes
- 398 ml de lait de coco
- 1 c. table de sauce de poisson (facultatif pour une version végé)
- 1 c. table de cassonade
- 125 gr à 250 gr de vermicelles de riz au goût
- 2 tranches d’oignon rouge, en fines lanières
- 1 lime
- Coriandre
- Sriracha
- Arachides non salées (optionnel)

Préparation

1. Chauffer l’huile dans un chaudron. Faire cuire l’ail, la pâte de curry et le gingembre à feu moyen pendant 2 minutes.

2. Ajouter les patates douces, les tiges de bok choy, le bouillon de légumes et porter à ébullition. Réduire à feu moyen et cuire jusqu'à ce que les patates douces soient tendres (environ 5-6 minutes).
3. Cuire les vermicelles selon les instructions sur l'emballage.
4. Lorsque les patates douces sont cuites, ajouter la cassonade, le lait de coco et la sauce de poisson. Bien brasser.
5. Déposer les vermicelles et la partie verte de bok choy dans les bols puis verser la soupe dessus. Garnir d'oignon, de sriracha au goût, de coriandre et d'arachides. Vous pouvez ensuite ajouter un trait de jus de lime !