



# SOUPE AU LAIT DE COCO AVEC DU GINGEMBRE ET POULET



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Peut être réchauffé sans problème
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**300 g** Filet de blanc de poulet, coupé en petits dés

**3 cs** Sauce à poisson asiatique

**2 cs** Sauce de soja

## POUR LA SOUPE

**250 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**250 ml** Lait de coco

**500 ml** Fond de poulet

**5 g** Gingembre frais, pelée

**5 g** Citronnelle

**1** Piment rouge, frais, épépinée

**40 ml** Jus d'un citron

**1 cc** Sucre

Feuilles de coriandre, pour garnir

## PRÉPARATION

1. Laisser mariner l'émincé de poulet dans le mélange de sauce à poisson et sauce de soja pendant 10 minutes.
2. Faire chauffer le lait de coco avec le fond de poulet. Ajouter le gingembre, la citronnelle, le piment rouge, le jus de citron et le sucre et faire cuire à feu doux pendant 5 minutes.
3. Ajouter l'émincé de poulet mariné et laisser reposer dans la soupe pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que l'émincé de poulet soit cuit.
4. Affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré et garnir avec des feuilles de coriandre.