

**SIEMENS**

Soto indonésien

Type de plat

Lunch ou dîner –
Calories moyennes

Ustensiles

Casserole à fond épais
pour le poulet, mortier &
pilon ou moulin à épices

Conseils

Broyez les épices, les oignons et l'ail le plus finement possible, puis caramélisez ces ingrédients très lentement dans une poêle à feu doux jusqu'à ce qu'ils passent du jaune au brun clair jaunâtre. Utilisez des ingrédients hyper frais, de préférence biologiques et de plein air. Un bouillon fait maison constitue l'âme de votre plat, ne ménagez donc pas d'efforts sur cette étape. Les cubes de bouillon contiennent souvent beaucoup d'exhausteurs artificiels qui dissimulent la fraîcheur des autres ingrédients.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

1 poulet biologique
20 g de gingembre
20 g d'ail
200 g d'oignons
150 g de jeunes oignons
10 g de curcuma
10 g de graines de coriandre
10 g de Djahé (gingembre en poudre)
50 g de citronnelle
100 g de Santen (lait de coco)
100 g de Sohun (nouilles translucides)
200 g de chou chinois
100 g de germes de soja
1 boîte de pousses
10 œufs
500 de grenailles
Céleri
Feuilles de combava (sachet entier)
Citrons
1 piment d'œil d'oiseau

Accompagnement de boisson

Boisson glacée au gingembre, citron et basilic thaï

PRÉPARATION

1. Lavez le poulet à l'eau froide et épongez.
2. Chauffez un filet d'huile d'olive dans une casserole à fond épais et faites-y revenir le poulet pendant 5 minutes.
3. Ajoutez l'eau, la citronnelle, les feuilles de combava, le céleri, le sel et la moitié de l'ail. Portez à ébullition à feu moyen-vif, puis laissez mijoter pendant 30 minutes jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.
4. Sortez le poulet du bouillon et mettez de côté.
5. Retirez le peau et désossez. Coupez la viande en lanières et réservez.
6. A l'aide d'un mortier & pilon ou d'un moulin à épices et un robot de cuisine, mixez les oignons, le gingembre, le galanga (gingembre en poudre), le curcuma, les graines de cumin et de coriandre, les grains de poivre, le reste de la citronnelle et l'ail jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse. Mettez de côté.
7. Epluchez et faites bouillir les grenailles. Réservez.
8. Faites cuire 1 œuf par personne. Réservez.
9. Coupez les jeunes oignons. Réservez.
10. Coupez le piment d'œil d'oiseau.
11. Dans une poêle à fond épais, chauffez un peu d'huile et caramélisez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
12. Ajoutez le piment d'œil d'oiseau et faites sauter en remuant avec la pâte à feu moyen pendant encore 3 minutes.
13. Ajoutez le bouillon, le jus de citron et le lait de coco.
14. Portez à ébullition courte, diminuez le feu à moyen-doux et laissez encore mijoter durant 5 minutes.
15. Lavez le chou chinois et secouez-le afin qu'il soit sec.
16. Intégrez les nouilles et le chou chinois dans la soupe jusqu'à ce que les nouilles soient cuites.
17. Répartissez les demi-grenailles, les nouilles, le chou chinois, un œuf et les lanières de poulet dans chaque bol.
18. Pour terminer, versez le bouillon dans chaque bol et garnissez de jeunes oignons et de pousses fraîches.