

SOUPE DE POULET AU LAIT DE COCO ET CITRONNELLE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de citronnelle 450g

INGRÉDIENTS

10 

- 1 l de bouillon de poulet
- 1 l de lait de coco
- 3 filets de poulet
- 8 feuilles de citron
- 50 g de purée de citronnelle Bresc
- 20 g de coriandre hachée
- 125 g de germes de soja
- 1 barquette de champignons bruns
- 5 tiges d'oignon de printemps
- 1 poireau

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper le filet de poulet en lanières. Couper le poireau et l'oignon de printemps en fines rondelles. Émincer les champignons en lamelles. Faire revenir le poireau, ajouter les filets de poulet et faire cuire le poulet. Ajouter la purée de citronnelle et la feuilles de citron et verser le bouillon et le lait de coco sur la purée. Faire cuire mais ne pas laisser bouillir. Laisser infuser la soupe une demi-heure. Retirer les feuilles de citron. Remplir les bols avec la soupe, l'oignon de printemps, les champignons, la coriandre et des germes de soja.