

## TOM YUM GOONG à ma façon

Normalement cette soupe se fait qu'avec des crevettes, mais j'ai rajouté du blanc de poulet !

Ingrédients :

4 escalopes de poulets

20 crevettes cuites décortiquées

2 cuil à soupe de sauce soja

3 ou 4 cuil à soupe de sauce de poissons (attention car la sauce est très salée, donc commencer par 2 cuill à soupe, puis goûter et rajouter si nécessaire)

1 oignon émincé

1 poireau émincé

De la coriandre en poudre (1/2 cuillère à café)

1 belle pointe de piment doux ou fort selon vos envies

1 citron

200 gr de soja frais ou en boîte

Quelques feuilles de coriandre fraîche

1 paquet de nouilles chinoise de votre choix

Couper les escalopes en lamelles et faire blanchir dans l'eau chaude salée jusqu'à

ce qu'elles soient bien cuites. Faites revenir dans une casserole l'oignon et le poireau émincé dans un peu d'huile durant 3 à 5 mn. Couvrir avec de l'eau, rajouter la sauce soja et la sauce de poissons et porter à ébullition durant 5 mn, ensuite baisser le feu et laisser encore mijoter durant 10 mn sur feu moyen. Puis rajoutez vos crevettes, laissé encore mijoter durant 5 mn et enfin vous remettez vos blancs de poulets et vous laissez encore mijoter sur feux doux.

Pendant ce temps faite chauffer de l'eau et faite cuire vos pates chinoise. Egoutter et réserver.

Préparation :

Dans un grand bol disposer une poignée de pates chinoise, verser quelques louches de soupe avec vos morceaux de poulets et vos crevettes, rajouter le soja et parsemer de coriandre fraîche (ou des herbes de votre choix) et de jus de citron.