

## Potage au poulet et au lait de coco



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 37 mn

*Des saveurs asiatiques parfument agréablement notre cuisine aujourd'hui !*

### Ingrédients

- 1 filet de poulet
- 200 ml de lait de coco
- 50 g de vermicelle de riz
- 30 g de champignons noirs déshydratés
- 1 oignon
- 1 cc de curry
- 3 cs de nuoc mam
- 1 noisette de wasabi
- 1 l de bouillon de volaille

### Préparation

- 1 Mettez les champignons noirs dans un grand volume d'eau chaude afin de les réhydrater. Lorsqu'ils ont ramolli, rincez-les à l'eau froide. Égouttez-les.
- 2 Trempez les vermicelles dans de l'eau tiède pendant 5 minutes. Égouttez-les.
- 3 Pelez, lavez et hachez l'oignon.
- 4 Coupez le filet de poulet afin d'obtenir une escalope assez fine. Mettez le filet dans un plat et faites-le cuire dans le four à 220°C (th.7-8) pendant 20 minutes.
- 5 Préparez le bouillon de volaille et ajoutez-y le lait de coco, l'oignon émincé et le curry. Laissez mijoter 15 minutes à couvert.
- 6 Pendant ce temps, émincez le filet de poulet et les champignons noirs.
- 7 Au bout des 15 minutes de cuisson, ajoutez le filet de poulet émincé, le vermicelle, le nuoc mam et les champignons. Laissez encore deux minutes sur le feu, puis servez aussitôt.
- 8 Chacun mettra, dans son bol, sa petite dose de wasabi...tout est une question de goût!
- 9 Bon appétit!

Proposé par



#### lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

