



Soupe au cari vert à la thaïlandaise avec un œuf frit croustillant

Temps de préparation : 40 Portions : 4

Ingrédients

- 4 œufs Burnbrae Farms^{MC}
- 500 ml (2 tasses) d'huile de canola pour la friture, divisée
- 450 g (1 livre) de lanières de cuisses de poulet désossées, sans peau
- 115 g (4 oz) de nouilles de riz (vermicelles ou plates), cuites
- 400 ml (14 oz) de lait de coco
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet
- 60 ml (4 c. à soupe) de pâte de cari vert au choix
- 1 (400 g) grosse carotte, tranchée
- 225 g (½ lb) de pois mange-tout
- 225 g (½ lb) de champignons creminis, nettoyés et tranchés
- Coriandre et basilic thaï, frais
- 2 limes, coupées en moitiés et en quartiers
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce de poisson
- 60 ml (¼ tasse) de céréales de riz soufflées

Préparation

- Dans une casserole de grosseur moyenne, saisir le poulet jusqu'à ce qu'il soit uniformément doré. Ajouter la pâte de cari vert et cuire jusqu'à ce qu'elle dégage un parfum. Ajouter le lait de coco, le bouillon et la sauce de poisson (ou le sel et le poivre) au goût.
- Ajouter les carottes, couvrir et laisser mijoter pendant 5 minutes.
- Ajouter les champignons, les pois mange-tout et le jus d'une lime et bien mélanger. Laisser mijoter 3 minutes de plus.
- Recouvrir une poêle à frire à fond épais d'environ 2,5 cm (1 po) d'huile et chauffer à feu moyen. Casser chaque œuf individuellement dans un ramequin ou un petit plat et le glisser doucement dans l'huile chaude. Verser délicatement à la cuillère un peu d'huile chaude de la casserole autour du dessus des blancs, en évitant le jaune, et cuire jusqu'à ce que les bords soient dorés et croustillants et que les blancs soient opaques. Égoutter les œufs cuits sur un essuie-tout.
- Dans un bol à soupe peu profond, déposer les nouilles de riz cuites dans les nids au centre. Verser le bouillon de cari vert chaud autour des nouilles. Déposer l'œuf frit croustillant sur le nid de nouilles.
- Garnir d'herbes et de céréales de riz soufflé.
- Servir avec des quartiers de lime.

Un œuf frit croustillant, servi dans un nid de nouilles de riz avec du bouillon de cari vert parfumé à la noix de coco, du poulet effiloché et des légumes. Le plat réconfortant par excellence!

