

## Soupe Thaï au lait de coco, curry rouge et lentins de chène



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
2 sachets	Bouillon de légumes en sachet infusion 62 g	0020470
150 grammes	Shiitake séché en tubo 500 g PLANTIN	0247377
QS	Curry rouge en pâte en poche 1 kg THAI KITCHEN	0086838
4 litres	Eau	~
1	Fonds de volaille en brique 1 L CHEF	0091684
QS	Graines de sésame en sachet 1 kg CARAVELLE	0160618
70 grammes	Huile d'olive vierge extra Grande Selection en bouteille 75 cl GID	0170821
1	Lait de coco en brique UHT 1 L THAI KITCHEN	0195563
QS	Miso en poudre en boîte 250 g ARIAKE	0092985
QS	Poivre noir de Sarawak IGP en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0232003
QS	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254

### Étapes de préparation

- 1 Remettre en œuvre le bouillon de légumes ainsi que le fond de volaille selon les préconisations d'utilisation.
- 2 Laisser mijoter à feu très doux pendant 40 à 45 minutes, puis ajouter la pâte de curry rouge et le lait de coco.
- 3 Laisser mijoter à nouveau à feu très doux.
- 4 Réhydrater les champignons dans de l'eau froide selon les indications, puis les hacher.

- 5 Sauter à l'huile d'olive les champignons.
- 6 Verser la soupe de curry au lait de coco sur les champignons et laisser mijoter.
- 7 Dresser la soupe Thaï dans un bol bien chaud et vérifier l'assaisonnement.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Pays d'Oc blanc IGP 2016 en bouteille 75 cl LES CONVIVIALES DOMAINE MAS NEUF