

cresson à la Malaisienne et soupe de poulet coco



Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

ingrédients

ingrédients

1 botte de cresson

1 c. à soupe d'huile végétale

4 échalotes finement tranchées

4 c. à soupe de pâte de laksa

800ml de bouillon de poulet

400ml de lait de coco

220g de poulet cuit

2 c. à soupe de sauce de poisson

jus de 1 citron vert

250g de nouilles de riz pack fine, cuites

oignons 3 x salade, râpés

1 citron vert en quartiers

method

Faire chauffer l'huile et faire cuire les échalotes pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'elles ramollissent. Ajouter la pâte laksa et cuire pendant 2 minutes. Ajouter le bouillon de poulet et cuire pendant 10 minutes. Ajouter le lait de coco et le poulet, chauffer et ajouter le cresson. Ajouter la sauce de poisson et le jus de lime.