



LES RECETTES PKA Naga



Hello les Nagas

Pour ce mois de Septembre, nous vous présentons une savoureuse recette de potage, idéale pour les soirées un peu fraîches comme en ce moment ! 😊

Recette Bobor Sach Moan (soupe de riz au poulet) pour 6 personnes :

250g de soja mungo
6 Cuisses de poulet
200g de riz thaï
3L d'eau
7 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1 bouquet de ciboulette
1 bouquet de coriandre
7 Gousses d'ail
1 citron
Une boîte de boudin asiatique (facultatif)
Sel et poivre



- 1/ Faire cuire les cuisses de poulet dans une casserole remplie d'eau.
- 2/ Retirer les cuisses et laisser refroidir, conserver le bouillon de poulet, le mettre de côté. Dès que les cuisses de poulet sont froides, avec les doigts retirer la chair et émincer les en petits morceaux.
- 3/ Hacher les gousses d'ails, dans un poêle faire chauffer l'huile de tournesol, faire frire l'ail dans l'huile, les faire un peu dorer.
- 4/ Dans un poêle verser les grains de riz, les faire blanchir puis les mettre dans le bouillon de poulet, continuer la cuisson à feu doux.
- 5/ Couper le bloque de boudin en rectangle d'environ 5 cm et versé les émincés de poulet dans le bouillon.
- 6/ Hacher les herbes, couper les citrons en quartier
- 7/ Au moment de servir, dans un bol mettre une poignée de soja mungo, verser le Bobor, rajouter un peu de poivre, un peu de jus de citron, les herbes, une cuillère à café de sauce graine de soja.

Bon appétit les Nagas !