

RECETTE

Légumes d'ici et saveurs thaïes

LA CHEFFE



Corinne Nyffenegger, photographe et peintre amateur, sait

particulièrement bien ravir à la fois les papilles et les pupilles. Attachée à son potager autant qu'au marché de sa ville, cette Glandoise depuis 25 ans aime concocter une cuisine bonne, simple et efficace.

Les plus belles rencontres se font quelques fois à deux pas de chez soi. Cette recette de soupe de légumes, vermicelles et boulettes de viande s'est enrichie de saveurs thaïes sur les conseils de Patrick Baudet, alias «chef Paddy», chef à domicile à Gland. Doux et peu épicé, le Tom Kah est une soupe traditionnelle à laquelle il n'est pas indispensable d'ajouter du lait de coco. En revanche, l'explosion de saveurs ne se fera qu'à la condition d'y ajouter trois ingrédients indispensables:

- **Les feuilles de citron kaffir** (ou combawa). Leur forme et leur odeur sont très reconnaissables. On peut se servir de son écorce mais pour cette recette, on n'utilisera que les feuilles. Il est assez facile de les trouver congelées dans les magasins de produits asiatiques.

- **Le galanga**, un légume racine proche du gingembre, que l'on trouve également dans les cuisines indienne, chinoise et indonésienne.

- **Des tiges de citronnelle.**

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

Pour le bouillon

- 1 l de bouillon (poulet ou légumes)
- 3 tiges de citronnelle
- 80 g de galanga frais
- 8 feuilles de citron kaffir fraîches ou congelées
- 1 ou 2 piments oiseau (facultatif)

Pour la soupe,

- 400 g de légumes d'hiver coupés en brunoise (poireaux, carottes, navets, choux, etc.)
- 100 g de champignons déshydratés (shitaké ou «noirs chinois»)
- 400 g de viande hachée (mélange bœuf-porc pour un peu de moelleux ou 100% bœuf)
- 100 g de vermicelles de soja
- 1 cs de sucre
- sauce soja

- le jus d'un ½ citron vert
- un petit bouquet de coriandre ou de persil plat

Préparer le bouillon

Dans un litre de bouillon, laissez infuser 15 mn à feu doux les feuilles de kaffir préalablement déchirées pour exhaler un maximum d'arômes, le galanga coupé en tranches de 2 à 3 mm, les tiges de citronnelle dont la surface blanche est légèrement écrasée au marteau, ainsi que les piments oiseau légèrement martelés.

Pendant ce temps, mettre les champignons à tremper dans de l'eau à température ambiante, préparer la brunoise de légumes et confectionner de petites boulettes de viande (moins de 2 cm de diamètre) avec la viande hachée.

Une fois le bouillon infusé, filtrez-le et remettez-le sur le feu. Versez la brunoise de légumes, les champignons essorés et coupés en morceaux ainsi que les boulettes de viande. Laissez cuire à feu doux pendant une dizaine de minutes. Mettre les vermicel-



Rien de tel qu'une soupe mariant produits d'ici et saveurs thaïes. DR

les de soja à tremper dans de l'eau à température ambiante pendant 7 mn (selon la taille des vermicelles).

Une fois cette première cuisson terminée, ajustez le goût en ajoutant 1 cs de sucre, de la sauce soja, le jus d'un citron vert. Goûtez, réajustez si nécessaire. Pour 5 mn de cuisson supplémentaires, versez les nouilles de soja préalablement essorées. Ciselez la coriandre ou le persil plat, versez sur la soupe et servez sans plus attendre!

INFO+

Marché de Gland

Les marchés d'hiver reprennent le mercredi 31 janvier 2018 – 16h-19h.