

TOM KHA KAI

EMMA

TOM KHA KAI

- 8-10dl de lait de coco
- 2 piments rouges
- 2 jus de citron vert
- 10 rondelles de galanga
- 6-10 feuilles de kaffir
- 2-3 tiges de citronnelle
- 2 tomates coupées en 8
- 2 racines de coriandre
- feuilles de coriandre
- 1 c.c de sucre
- 3 c.s de sauce poisson
- 5 dl d'eau
- 2 poitrines de poulet



Cuire 4-5 dl de lait de coco dans une grande casserole 5'. Pendant ce temps, couper les poitrines de poulet en petits morceaux et les ajouter. Laisser cuire environs 5'. Ensuite ajouter les rondelles de galanga, les piments, la citronnelle et les racines de coriandre (écrasées à l'aide d'un couteau), les tomates, le sucre, la sauce poisson, les feuilles de kaffir. Cuire le tout encore quelques minutes. Ajouter ensuite 4-5dl de lait de coco avec 5dl d'eau, bien mélanger. Juste avant de servir, ajouter le jus des citrons et les feuilles de coriandre.

Pendant qu'elle coupe le piment, elle repense à la dernière fois où elle en avait mangé.

C'était il y a plusieurs années. Sa mère faisait cette soupe les soirs où il y avait des invité.e.s, probablement pour les impressionner. C'est vrai que le goût ne ressemblait à rien que personne ne puissent reconnaître dans leur village. Couper en dé les tomates, presser le jus des citrons verts, écraser les bâtons de citronnelle. Ses souvenirs la rendent nostalgique et faire cette soupe, c'est un peu rentrer à la maison. Elle essuie de sa main la larme qui menace de tomber et commence à faire chauffer le lait de coco. Son œil commence à bruler, elle aurait dû se laver les mains avant de toucher son visage...

Pendant que la marmite ronronne, elle découpe avec soin les autres ingrédients, des noms qu'elle n'avait jamais entendu, qu'elle n'avait même jamais prononcés ; feuilles de kaffir, galanga. Elle ajoute chaque élément petit à petit. Elle prend le temps de sentir la soupe. Sous ses yeux, elle prend forme et odeur. Elle hésite. Elle a peur que le goût ne soit pas le même, qu'il ait été balayé par un autre parfum, par une autre main.

Elle se sert un bol de soupe et un autre de riz gluant. Faire une petite boule de riz, la déposer au fond de sa cuillère et tremper dans la soupe.

Elle ferme les yeux avant de goûter.