Soupe de poisson thaï

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

huile d'arachide
2 oignons de printemps (émincés)
1 échalot (émincés)
2 gousses d'ail (pressées)
3 centimètres de gingembre (épluché et râpé)
1 petit piment rouge (épépiné et découpé en rondelles)
2 tiges de citronnelle
1 anis étoilé
750 ml de bouillon de poisson (en bocal)
2 cuillères à soupe de sauce soja
1 cuillère à soupe de sucre brun
1 cuillère à soupe de nuoc-mâm
400 grammes de filet de cabillaud coupé (en morceaux)
1 citron vert (jus)
1 coriandre fraîche
poivre

Méthode de préparation

1. **Faites chauffer l'huile d'olive et faites-y revenir les jeunes oignons, l'échalote, l'ail, le gingembre, le piment et la citronnelle jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Recouvrez du bouillon de poisson.**
2. **Ajoutez l'anis étoilé, la sauce soja, le sucre brun et le nuoc-mâm. Pochez-y le poisson.**
3. **Terminez en ajoutant le jus de citron vert et la coriandre.**
4. **Assaisonnez éventuellement encore avec du poivre.**

5. **CONSEIL : vous pouvez encore ajouter des germes de soja, des rondelles de poireau et/ou de carotte.**