



# 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.