



# Khao piek

Soupe de riz au poulet

Pour  
4 pers.

Préparation : 20 min. • Cuisson : 1h15

## Ingrédients

- 200 g de riz parfumé cru
- 1 belle cuisse de poulet (ou 300 g d'échine de porc hachée)
- 4 œufs
- 1 cuillerée à soupe de gingembre
- 2 litres de bouillon de volaille
- Sel

Pour le service

- Oignons frits, ciboule et coriandre ciselées, piment de Cayenne en poudre

## Préparation

Rincez le riz, égouttez-le et versez-le dans une grande casserole avec le bouillon de volaille, les cuisses de poulet, le gingembre et 1 cuillerée à café de sel. Le volume vous paraît peut-être important, mais c'est normal, le riz va fortement gonfler.

Après l'ébullition, baissez le feu et laissez cuire 1 heure à couvert et à feu doux, en remuant de temps en temps. Si vous avez choisi du porc haché, émiettez-le dans la casserole lors de l'ébullition et faites-le cuire avec le riz. Retirez la cuisse de poulet et effilochez la viande à la fourchette.

Pour servir, reportez la soupe à ébullition - ajustez la consistance avec un peu d'eau si nécessaire -, puis cassez les œufs délicatement dans le bouillon et faites-les cuire 4 min pour qu'ils soient pochés.

Servez le riz dans de grands bols, avec un œuf poché, du poulet effiloché (si le porc n'est pas déjà mélangé au bouillon), des oignons frits, de la ciboule, de la coriandre ciselée et du piment de Cayenne.

