



D'influence chinoise, ces boules coco se retrouvent aussi dans les desserts thaïlandais. Soyez patient, car la recette est longue et nécessite beaucoup de manipulation, mais en vaut-elle la peine !

MAHARAO LUK

BOULES DE RIZ GLUANT À LA NOIX DE COCO

POUR 24 BOULES COCO ENVIRON
PRÉPARATION : 30 MINUTES
REVIVIFICATION : 2 HEURES
CUISON : 1 H 25

100 g de graines de soja vert
 100 g haricots mungo séchés
 200 g de noix de coco râpée
 200 g de farine de riz glutant
 50 g de farine de blé
 1/2 sachet de levure chimique
 25 cl de lait de coco
 100 g de sucre semoule
 1 pincée de sel

- Lavez les graines de soja et faites-les tremper 2 heures minimum dans un saladier d'eau fraîche. Rincez-les et faites-les cuire à la vapeur pendant 45 minutes.
- Mixez finement le soja trempé puis mélangez-le avec 65 g de sucre, la moitié de la noix de coco râpée et le sel. Mixez à nouveau pour obtenir une pâte homogène. Taponnez des petites boules de 2 cm de diamètre environ. Réservez-les au réfrigérateur.
- Étalez un bol, mélangez la farine de blé avec le lait de coco et la levure chimique. Incorporez le lait de coco sucré. Déposez votre pâte sur une feuille de papier sulfurisé, aplatissez-la un peu et laissez cuire 30 minutes à la vapeur : la pâte doit être légèrement collante mais malléable. Laissez refroidir.
- Avec votre pâte blanche, façonnez des boules légèrement plus grosses que celles à la noix de coco puis aplatissez-les.
- Enroulez chaque boule à la noix de coco de pain blanc. Refroidissez bien puis trenez dans la noix de coco râpée. Faites de nouveau cuire à la vapeur pendant 10 minutes sur une feuille de papier sulfurisé. Réglez-vous !

BOULES COCO PISTACHE
 Réhydratez les boules de pain blanc avec un mélange de 70 g de noix de coco râpée et 50 g de pâte pistache mouillée sachées.

desserts et boissons

Ce bouillon est d'influence cambodienne : il se déguste bien chaud.

มูอื ๕๓๓

BOUILLON DE LÉGUMES PIMENTÉ AU PORC

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MINUTES
CUISON : 50 MINUTES

500 g de filet mignon de porc
 200 g de pousses de soja
 1 carotte
 3 cm de céleri chinois haché finement
 1 bâton de coriandre
 1 cm de racine de galanga
 1 racine de coriandre fraîche
 1 feuille de laurier
 2 ou 3 feuilles de coriandre fraîche
 2 cuillères à soupe d'ail haché (ou 1 cuillère à soupe d'ail pressé)
 2 cuillères à soupe de sauce soja salée
 1 cuillère à soupe de sauce soja sucrée
 1/2 cuillère à soupe de sel
 1/2 cuillère à soupe de poivre blanc

- Coupez le porc en dés de la taille d'une bouchée.
- Dans une cocotte, déposez les oignons, le galanga, la racine de coriandre, le laurier, le porc et le sel. Ajoutez les saucets soja et le vin blanc puis couvrez d'eau à hauteur. Portez à ébullition et laissez cuire à découvert pendant 50 minutes : le porc doit être bien tendre.
- Pelez la carotte et coupez-la en petits morceaux.
- Blanchissez les carottes et les pousses de soja 3 à 4 minutes dans une casserole d'eau bouillante. Égouttez-les puis réhydratez-les dans 4 grosses bols de polycarbonate.
- Retirez le porc de la cocotte et répartissez-le dans les bols.
- Filter le bouillon de cuisson de la viande dans une passoire puis versez-le dans les bols. Ajoutez quelques feuilles de coriandre, un peu de céleri haché et d'ail fin.

AIL FRIT
 Pelez et émincez très finement 4 gousses d'ail. Faites chauffer 1 à 2 cm d'huile de friture dans un wok ou une casserole puis laissez frire l'ail jusqu'à ce qu'il soit bien clair. Retirez-le avec une écumoire et égouttez-le sur du papier absorbant.

le nord-est de la Thaïlande

les bonnes adresses

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA THAÏLANDE

Site de l'Office du tourisme de Thaïlande en France
 100 rue de Valenciennes, 75013 Paris
 Tél. 01 42 97 91 55
 www.thaïlandetourisme.com

Le site de la diplomatie française sur la Thaïlande
 www.diplomatie.gouv.fr/fr/les-pays-et-territoires/asiatique/thaïlande-1022

RESTAURANTS THAIS FORTEMENT RECOMMANDÉS

Man Nip
 14, rue de Valenciennes, 75013 Paris
 Tél. 01 42 97 91 55

Chaï Jampok
 2, rue de Valenciennes, 75013 Paris
 Tél. 01 42 97 91 55

MAISON DE LA THAÏLANDE
 100 rue de Valenciennes, 75013 Paris
 Tél. 01 42 97 91 55

Le restaurant Thai thip dans le livre de cuisine Thai Thai cook de Julie Schwob