



130

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  
 1 haricot 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 chaude. 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. Tapissez des petites boîtes de 2 cm de diamètre aminces. Réservez-les au réfrigérateur.
- Étalez un bol, mélangez la farine de blé avec le lait de coco. Dans un saladier, mélangez les deux farines 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 treuflez dans la noix de coco râpée. Faites de nouveau cuire à la vapeur pendant 10 minutes sur une feuille de papier sulfurisé. Régaliez-vous !

**BOULES COCO PISTACHE**  
 Réhydratez les graines de pastèque avec un mélange de 70 g de noix de coco râpée et 50 g de pâte d'amande mouillée.  
 100 g de sucre semoule.

desserts et boissons

131



64

Ce bouillon est d'influence cambodgienne : 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  
 2-3 feuilles de coriandre fraîche  
 2 cuillères à soupe d'ail haché  
 1 cuillère 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 répartissez-les dans 4 grosses bols de présentation.
- 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 haché.

**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

65

## 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

100 rue de Valenciennes, 75013 Paris  
 Tél. 01 42 97 91 55

www.tourismethaifrance.com

100 rue de Valenciennes, 75013 Paris  
 Tél. 01 42 97 91 55

Le site de la diplomatie française sur la Thaïlande

21 avenue de France, 75013 Paris  
 Tél. 01 42 97 91 55

www.diplomatie.gouv.fr/fr/consulats/thaïlande-10222

100 rue de Valenciennes, 75013 Paris  
 Tél. 01 42 97 91 55

www.thaïlande.fr.com

**la Maison de la Thaïlande**

100 rue de Valenciennes, 75013 Paris  
 Tél. 01 42 97 91 55

100 rue de Valenciennes, 75013 Paris  
 Tél. 01 42 97 91 55

www.maison-thaïlande.com

**RESTAURANTS THAIS FORTEMENT RECOMMANDÉS**

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

**Chaï Jampok**  
 100 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

136

le restaurant  
 thai thip  
 dans le livre  
 de cuisine thai  
 thai thai cook  
 de Julie Schwob