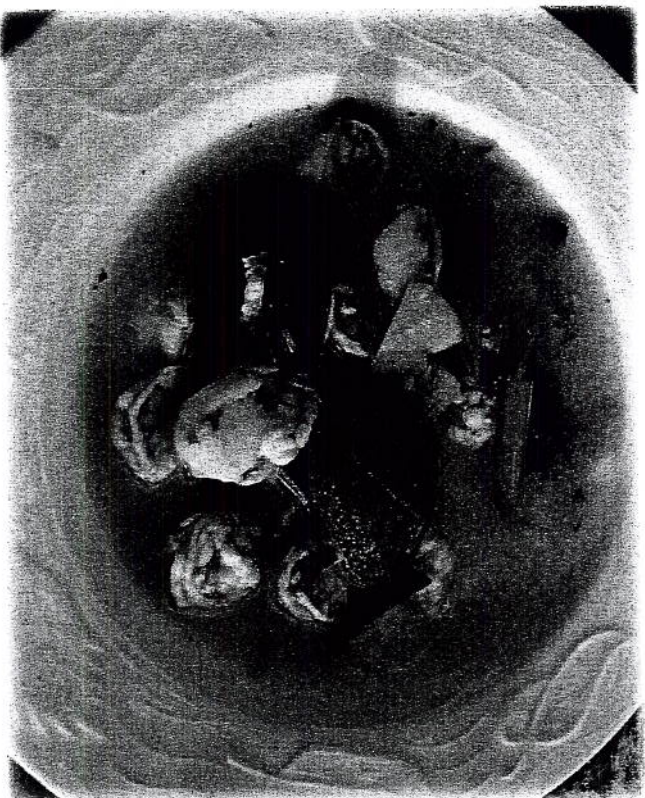


THAI COOKING

IV. Tom Yam Kung



Text and photo by Chuchcep (Teak) Chimsunchart
& Olivier S.G. Pauwels

Voici la quatrième recette d'une série dédiée à la cuisine thaïlandaise traditionnelle que l'on peut préparer à base d'éléments disponibles à Gamba. Comme les précédentes, elle maximise l'emploi d'ingrédients locaux. 'Tom Yam' signifie 'soupe épicée' en thaïlandais; 'kung' signifie 'crevette'. Une version végétarienne de cette nouvelle recette est également proposée, avec une alternative aux crevettes.

Ingredients pour 2 personnes -

- 500 g. de crevettes fraîches crues, pelées (les meilleures crevettes sont, de loin, les 'missalas', localement pêchées, disponibles à la Plaine et Mayo-nami)
- 500 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de poule déshydraté (type Knorr) (Economat, Plaine)
- 200 g. de tiges de citronnelle (jardins de Yenzi)
- 100 g. de galanga (jardins de Yenzi)
- 6 feuilles de lime kaffir (fraîches ou surgelées)
- 3-4 petites gousses d'ail pelées
- 1 cuiller à soupe de sucre
- 3 cuillers à soupe de sauce de poisson (Economat)
- 1 cuiller à soupe de sauce soja (Economat)
- 2 tomates (Plaine, Economat, fermes)
- 1 piment rouge local (Plaine, Economat, fermes)
- 300 ml de lait de coco (en boîte ou, de préférence, fait avec des noix de coco des jardins de Yenzi)
- 1 cuiller à soupe de coriandre haché (Economat, fermes)
- 3 cuillers à soupe de jus de citron (Economat, Plaine)

Préparation

Nettoyez la racine de galanga et coupez-la en fines tranches. Déchirez les feuilles de lime kaffir chacune en plusieurs morceaux. Coupez les tomates en quartiers. Hachez finement le piment rouge. Hachez finement le coriandre. Nettoyez les crevettes pelées en leur retirant la ligne noire du milieu du dos. Hachez finement l'ail. Coupez les tiges de citronnelle en segments d'environ 5 cm. Commencez à faire bouillir l'eau dans une casserole et mettez-y le cube de bouillon de poule déshydraté. Mettez la citronnelle, le galanga et l'ail dans la casserole une fois l'eau bouillante. Laissez encore bouillir 3 minutes. Ensuite baissez le feu, et mettez dans l'eau les crevettes, les feuilles de lime kaffir, la tomate, le sucre, la sauce de poisson, la sauce soja, le jus de citron et le lait de coco. Mélangez et continuez la cuisson à feu doux pour 5 minutes (il est important que les crevettes ne cuisent pas longtemps). Servez bien chaud dans les assiettes et ajoutez le coriandre. Ajoutez le piment dans chaque assiette selon le goût de chacun. Servez de préférence avec du riz blanc. Les végétariens peuvent remplacer les crevettes par des champignons frais ou en boîte, et la sauce de poisson par quelques pincées de sel.

Here is the fourth recipe of a series dedicated to the traditional Thai food that can be prepared based on ingredients available in Gamba. Like the former ones, it aims to maximise the use of local products. 'Tom Yam' means 'spicy soup' in Thai; 'kung' means 'shrimp'. A vegetarian version of this new recipe is also proposed, with an alternative to shrimps.

Ingredients for 2 persons

- 500 g of raw, fresh shrimps, shells removed (by far the best shrimps are the 'missalas', locally collected from the wild, available in the Plaine and Mayonami)
- 500 ml of water
- 1 cube of dehydrated chicken stock (Knorr-type) (Economat, Plaine)
- 200 g of lemon-grass stems (Yenzi gardens)
- 100 g of galanga (Yenzi gardens)
- 6 leaves of kaffir lime (fresh or frozen)*
- 3-4 small peeled garlic cloves (Economat, Plaine)
- 1 tablespoon of sugar
- 3 tablespoons of fish sauce (Economat)
- 2 tomatoes (Plaine, Economat, farms)
- 1 tablespoon of soy sauce (Economat)
- 1 local red chili (Plaine, Economat, farms)
- 300 ml of coconut milk (canned or, preferably, made from Yenzi gardens' coconuts)
- 1 tablespoon of finely sliced coriander (Economat, farms)
- 3 tablespoons of lemon juice (Economat, Plaine)

Preparation

Clean the galanga root and cut into fine slices. Tear each kaffir lime leaf into a few parts. Cut each tomato into 4-5 segments. Finely slice the red chili. Finely slice the coriander. Remove the black mid-dorsal line from each shrimp. Finely slice the garlic. Cut the lemon grass stems into 5 centimeters segments. Begin to boil the water in a pan and put the dehydrated chicken stock cube in. As soon as the water is boiling, put the lemon grass, the galanga and the garlic in the pan. Let the water boil for 3 more minutes. Then put on low heat, and add the shrimps, the kaffir lime leaves, the tomatoes, the sugar, the fish sauce, the soy sauce, the lemon juice and the coconut milk in the water. Mix and cook over low heat for 5 more minutes (it is important that shrimps are not cooked too long). Serve hot. Add coriander onto served portions. Add chili according to personal taste. Serve preferably with white rice.

*Vegetarians can replace the shrimps with fresh or canned mushrooms, and the fish sauce with a bit of salt.

* disponible en petites quantités chez Teak à la case 62 / available in small quantities from Teak at case 62