Campbell's
SERVICE ALIMENTAIRE
FAIT POUR SERVIR™

# LAKSA MALAISIENNE

**Temps Total**
**30 MIN.**

**Portion**
**250 ML (8 OZ)**

**Difficulté**
**MOYEN**

**Rendements**
**6**

## Tip

Remarque :
La pâte laksa, les boulettes de poisson et les bouchées de tofu sont vendues dans les magasins d'alimentation asiatiques.

| INGRÉDIENTS | POIDS | MESURE |
|---|---|---|
| Gousses d'ail, hachées | | |
| Échalotes, hachées | | |
| Gingembre frais, haché | 2 Morceau de po | 5 Morceau de cm |
| Piments rouges longs, hachés | | |
| Huile végétale | 1/3 tasse | 80 mL |
| Crevettes, crues et décortiquées, les carapaces réservées | | |
| Pâte laksa | 1/3 tasse | 80 mL |
| Fond de poulet faible en sodium de Campbell's®, | 6 tasses | 1 L |
| préparé selon les directives sur l'emballage | | |
| Crème de noix de coco | 3/4 tasse | 175 mL |
| Boulettes de poisson | | |
| Bouchées de tofu frit, coupées en deux | | |
| Sucre | 1 c. à thé | 1 mL |
| Sauce de poisson | | |
| Lime, pressée | | |
| Vermicelles de riz | 1/2 lb | 227 g |
| Nouilles aux œufs fraîches | 1/2 lb | 227 g |
| Poulet poché, effiloché | 1/2 lb | 227 g |
| **Garnitures :** | | |




© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS

# LAKSA MALAISIENNE

Germes de haricots

Oignon vert, tranché mince

Piment rouge long, tranché mince

Feuilles de coriandre

Échalotes frites

Quartiers de lime

## INSTRUCTIONS

1. Au robot culinaire, combiner l'ail, les échalotes, le gingembre et le piment rouge hachés.

2. Dans une grande marmite, ajouter l'huile et les carapaces de crevettes réservées; faire frire de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que les carapaces deviennent rouges. Avec une écumoire, retirer les carapaces.

3. Ajouter la pâte mélangée à l'huile et faire frire 1 minute. Ajouter la pâte laksa.

4. Faire cuire de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que la préparation commence à dégager son arôme.

5. Ajouter le **fond de poulet faible en sodium de *Campbell's*** préparé et amener à ébullition.

6. Ajouter la crème de noix de coco; baisser le feu et mijoter. Ajouter les boulettes de poisson, le tofu et
le sucre. Assaisonner de sauce de poisson et de jus de lime, au goût.

7. Dans une autre grande casserole, amener de l'eau à ébullition. Faire cuire les vermicelles de riz et les nouilles aux œufs
séparément, pendant 2 minutes, puis transférer dans une passoire et rincer à l'eau froide.
water.

8. Ajouter les crevettes au mélange laksa. Éteindre le feu et pocher de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

Pour servir, répartir les nouilles et les crevettes dans des bols. Garnir de poulet cuit, de germes de haricots, de ciboule, de piment, de coriandre, d'échalotes frites et de quartiers de lime.

À la louche, verser le bouillon chaud sur le reste des ingrédients.




© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS