



Ingrédients :

- 4 cuisses de poulet fermier
- 12 gésiers de canard
- 1 jus d'un citron vert
- 2 c. à soupe de jus de padek (sorte d'anchois)
- Sel
- 1/4 de bouquet de coriandre
- 1/4 de bouquet de menthe
- 1/4 de bouquet de ciboulette chinoise
- 2 échalotes
- 2 citronnelles
- 20 g de galanga
- 4 feuilles de combava (cyprus hystrix)
- 2 c. à soupe de poudre de riz gluant grillé
- 1 piment frais
- 75 cl d'eau
- Légumes au choix (aubergine, haricot vert, radis ...)

Préparation :

Désosser les cuisses de poulet et mettre l'os de côté.

Assaisonner légèrement les viandes de poulet avec du sel puis les disposer sur le grill pour les faire cuire pendant 15 minutes en les retournant de temps en temps.

Remplir une petite casserole de 75 cl d'eau, la saler et faire bouillir l'os et les gésiers à feu moyen pendant 20 minutes. Prélever ensuite 4 c. à soupe du bouillon et réserver dans un bol.

Émincer les citronnelles finement ainsi que les feuilles de combava et les échalottes et hacher les galangas en petits morceaux.

Couper grossièrement les feuilles de menthe, la coriandre et la ciboulette.

Hacher le poulet grossièrement avec un hachoir et émincer finement les gésiers.

Disposer la viande et les gésiers dans un saladier, ajouter le jus du citron, du padek , le bouillon, la

citronnelle, du galanga, le piment émincé et épépiné, l'échalote et les feuilles de combava et bien mélanger.

Le plat doit être un peu corsé sinon ajouter un peu de sel. Pour finir ajouter la poudre de riz grillé et la menthe, la coriandre et la ciboulette.

Disposer le lap sur une assiette et servir accompagné de légumes frais : aubergine, haricot vert, radis et de riz gluant.

Anecdotes: Ce plat est servi pour fêter un grand évènement, une naissance, un mariage ou un nouvel an. Le lap est issu de la "cuisine traditionnelle laotienne. "Lap" en laotien veut dire "richesse" Cuisiner le lap doit apporter richesse à la famille et aux convives. Aujourd'hui, ce plat tellement apprécié, fait parti de la cuisine de tous les jours.

Il existe plusieurs sortes de lap : lap kaï ; lap sinh (viande) ou le steak tartare lao ; lap pét (canard) ; lap pa (poisson)... En général, le lap est toujours accompagné de riz gluant et de légumes frais.