

Soupe thaïlandaise aux crevettes et noix de coco



Nourriture millénaire, la soupe est un bouillon de santé et un plaisir des rois depuis Louis XV, figurant dans les menus les plus cosmopolites. Aujourd'hui, départ pour l'exotisme, avec une touche asiatique dans votre bol!

Ingrédients pour 4 personnes

1/4 bouquet de citronnelle fraîche
1/2 bouquet de coriandre fraîche
2 piments verts frais
500 grammes de crevettes crues
2 cuillers à soupe d'huile d'arachide
1 litre de bouillon de légumes
2 cuillers à soupe de nuoc-mâm
1/4 litre de lait de coco

Préparation

1. Couper la citronnelle en lamelles de 10 centimètres.
2. Ciseler la coriandre fraîche.
3. Enlever les graines du piment vert et le couper en fines lamelles.
4. Décortiquer les crevettes et leur enlever la tête.
5. Faire chauffer dans une sauteuse 2 cuillers à soupe d'huile d'arachide et y faire dorer les carapaces et les têtes de crevettes jusqu'à ce qu'elles deviennent rouges.
6. Ajouter ensuite la citronnelle, les piments verts, le bouillon de légumes et laisser cuire à feu doux pendant 20 minutes.
7. Faire cuire séparément les crevettes.
8. Filtrer le bouillon sur une casserole, y ajouter les crevettes cuites et laisser sur le feu pendant environ 5 minutes.
9. Ajouter le nuoc-mâm et le lait de coco.
10. Servir tout de suite en parsemant de coriandre fraîche.

Bon appétit!