

Soupe de crevettes

(Tom Yum Kung)

Recette thaïlandaise

Ingrédients :

4 petits piments verts
600 ml de bouillon de poulet
2 racines de coriandre avec leurs tiges
12 fines lamelles de galanga
2 tiges de citronnelle finement ciselées
4 feuilles de combava ou de citronnelle.
8 petits champignons de couche coupés en quatre
8 crevettes royales avec leur queue décortiquées
2 cuillères à soupe de nuoc mam
1/2 cuillère de jus de citron
1/2 cuillère à soupe de nam prik phao
(sauce pimentée aux crevettes).



Préparation

Avec un mortier, piler les piments, les racines de coriandre et leurs tiges. Mettre de côté pour la suite.

Porter le bouillon à ébullition dans une casserole. Ensuite ajouter les champignons, la citronnelle, les feuilles de combava et le galanga. Puis portez de nouveau à ébullition.

Verser les crevettes, la nam prik phao, le jus de citron et le nuoc mam. Ajouter également les ingrédients pilés, piments et coriandre.

Laisser frémir pendant environ 1 minute. C'est prêt et vous pouvez servir dans des petits bols. Vous pouvez également ajouter des feuilles de coriandre par dessus pour décorer un peu.

Merci à Sommaï.