



Tom Yam, soupe piquante thaïlandaise aux fruits de mer



Ingrédients pour 6 personnes :

- Environ 20 grosses crevettes
- 1 poignée de moules
- 1 poignée de coques
- 150g de filet de poisson blanc
- 150g de calamars
- 1L de bouillon de volaille (1L d'eau + 1 cube de volaille convient très bien)
- 10g de citronnelle congelée ou 2 tiges de citronnelle émincée
- 1 morceau de gingembre
- 2 gousses d'ail
- 3 échalotes
- 2 piments frais
- 1 tomate
- le jus d'un citron
- 4 feuilles de citronnier kafir
- coriandre
- basilic
- nuoc mam
- huile
- 1CC de sucre
- 1CC de pâte de curry rouge

1. Préparer les fruits de mer: Décortiquer les crevettes, les tailler et enlever la veine centrale, couper en cubes le poisson, nettoyer les moules et coques, nettoyer le calamar le quadriller avec le couteau à plat et le couper en morceaux.
2. Hacher l'ail, les échalotes, les piments et la citronnelle.
3. Faire revenir le hachis dans un peu d'huile. Ajouter la tomate coupée en dés.
4. Ajouter le bouillon de volaille.
5. A l'ébullition ajouter les feuilles de citronnier, le gingembre pelé coupé en lamelles et la pâte de curry rouge.
6. Laisser mijoter 5mn puis ajouter tous les fruits de mer.
7. Prolonger la cuisson encore 5mn puis incorporer le sucre, nuoc mam, jus du citron et coriandre et basilic.