

Soupe acidulée aux crevettes

Ingrédients 4 personnes

- 500 gr Crevettes
- 1,5 Litres d'eau
- 2 Cuillère à soupe de curry rouge
- 1 Cuillère à soupe d'eau de tamarin
- 1 Tiges de citronnelle émincée
- 1 Cuillère à soupe de gingembre râpé
- 2 Cuillère à soupe de Nioc man
- 1 Cuillère à soupe de jus de citron vert
- 1 Cuillère à café de curcuma en poudre
- 5 à 6 Feuilles de kaffir (citronnier) coupées en fines lamelles
- 100 gr Champignon shiitake ou champignon de paille
- 1 Cuillère à café de sucre de palme
- 2 Piments rouges émincés (Vous pouvez réduire la quantité le curry rouge étant relevé)

B o u - Menthes vietnamienne et coriandre fraîche ciselée

Préparation

Décortiquer les crevettes en laissant la queue

(profitez en pour enlever le boyau).

Cuisson

Faire chauffer de l'huile et y faire revenir les têtes et carapaces des crevettes.

Ajouter 250 ml d'eau et la pâte de curry. Amener à ébullition tout en remuant. Laisser Frémir pendant 20 minutes.

Passer au chinois.

Remettre le bouillon dans une casserole et ajouter l'eau de tamarin, la citronnelle, le curcuma, le piment, le gingembre, les feuilles de kaffir et le sucre.

Faire bouillir pendant 2 minutes. Ajouter les champignons puis laisser frémir 3 minutes de plus. Pour terminer incorporer les crevettes jusqu'à la cuisson de ces dernières.

Retirez le bouillon du feu et verser le Nioc Man et le jus de citron.

Finition et présentation

Servir dans des bols en saupoudrant de menthe et coriandre.



B A B A L I

