

## Couleur Kémia



### **Tom Yam Kung (Soupe pimentée de Crevettes à la citronnelle)**

#### ***Ingrédients pour 4 personnes***

**3 tasses de bouillon de poulet**

**250g de crevettes décortiquées**

**2 gousses d'ail écrasées**

**5 feuilles de bergamote (Bai Ma-krut)**

**3 lamelles de galanga (Kha)**

**un quart de tasse de sauce de poisson (Nam Pla)**

**2 tiges de citronnelle (Ta-Khrai), coupées en morceaux de 2-3 cm env.**

**2 oignons verts émincés**

**5 piments verts thaïs selon le goût (Phrik Khi Nu)**

**1/2 tasse de champignons de paille**

**1/4 de tasse de jus de citron vert**

**1 petite cuillère de pâte de piment grillé**

**1 cuillère à soupe de coriandre ciselée (Bai Phak Chi)**

Porter le bouillon à demi-ébullition. Ajouter l'ail, les feuilles de bergamote, le galanga, la sauce de poisson et les oignons, puis les champignons et les piments.

Laisser mijoter quelques minutes. Ajouter les crevettes et faire chauffer jusqu'à ébullition. Laisser cuire quelques minutes. En fin de cuisson, mettre le jus de citron et la pâte de piment dans la marmite de service. Verser la soupe dans le bol, mélanger et garnir avec les feuilles de coriandre.