



MA SOUPE ASIATIQUE



Pour 6 personnes:

- 24 crevettes épluchées
- 800 ml d'eau et $\frac{3}{4}$ de cube de bouillon de légumes ou 800 ml de bouillon maison
- 3 échalotes finement émincées
- 2 gousses d'ail écrasées
- Un morceau de gingembre frais (gros comme une phalange) et coupé en grosses rondelles
- 1 petit piment (merci Brigitte de Cayenne)
- 1 courgette pas trop grosse
- 1 petit poivron rouge
- 1 belle tige de citronnelle
- 2 càs de jus de citron vert
- 1 càs de coriandre hachée
- 3 càs de sauce d'huître
- Sel et poivre long
- 1 càc d'huile de sésame (ou d'huile neutre)

Dans un casserole faire chauffer doucement l'huile et y faire fondre les échalotes et l'ail. Ne pas les laisser prendre de couleur. Couvrir avec le bouillon (ou l'eau dans laquelle vous aurez ajouté le cube de bouillon), le morceau de gingembre et la citronnelle. Porter à ébullition.

Laver le poivron et la courgette. Sans éplucher le premier, mais en l'épépinant, le tailler en bâtonnets de la taille d'une allumette et les mettre dans le bouillon. Pendant qu'ils cuisent un peu tailler la courgette en morceaux de la taille des crevettes. Les mettre alors dans le bouillon avec les crevettes pour 2 mn environ. Poivron et courgette doivent rester un peu fermes. Couper le feu, ajouter le jus de citron et la sauce d'huître. Rectifier l'assaisonnement.

Sertir bien chaud dans des bols en prenant soin d'enlever la citronnelle et le gingembre. Parsemer un peu de coriandre fraîche sur le dessus.