



Soupe asperges crabe crevettes



Temps de préparation et de cuisson: 20mn

Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 petite boîte de crabe (170g)
- 200g d'asperges blanches tendres
- 4 échalotes
- 1L de bouillon de poulet
- 1CS de maïzena
- 1 oeuf
- huile de sésame
- nuoc mam
- 8 crevettes

1. Emincer les 4 échalotes. Faire griller la moitié des échalotes avec un peu d'huile dans une petite casserole à feu doux en remuant de temps en temps. Les échalotes doivent prendre une jolie couleur dorée mais ne doivent jamais noircir. Ces échalotes serviront de décoration et apporteront un bon goût subtil à la soupe. Faire griller l'autre moitié avec un peu d'huile également dans une grande casserole qui contiendra la soupe.

2. Ajouter le crabe bien égoutté dans la grande casserole et laisser griller quelques minutes

3. Ajouter le bouillon de poulet bouillant

4. Puis les asperges coupées en petits tronçons

5. Décortiquer les crevettes en laissant la queue, inciser. Les ajouter au bouillon fumant.

6. Délayer la maïzena et la verser dans le bouillon. Remuer avec une cuiller en bois.

7. Battre l'oeuf dans un bol. Attendre l'ébullition et l'ajouter au bouillon. Remuer.

8. Verser quelques gouttes de nuoc mam pour rectifier l'assaisonnement.

9. Verser dans des bols puis ajouter un peu d'échalote grillée et quelques gouttes d'huile de sésame.