



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



Soupe instantanée crevettes à la thaïe **COUP POUCE**

Par Coup de Pouce

INGRÉDIENTS

- 2 cuillères à thé de pâte de cari rouge
- 2 cuillères à thé de jus de lime
- 1 cuillère à thé de sauce de poisson
- 1/4 cuillère à thé de sambal oelek
- 1/4 tasse de lait de coco
- 1/3 tasse de crevettes cuites
- 1 tasse de nouilles de riz larges cuites
- 1/2 tasse de jeunes feuilles d'épinard
- 1/4 tasse de poivron rouge en fine julienne

| | |
|-------------|------------|
| Préparation | 10 minutes |
| Cuisson | 2 minutes |
| Repos | 5 minutes |
| Total | 17 minutes |
| Portion(s) | 1 portion |

PRÉPARATION

1. Dans le fond d'un pot d'une capacité de 2 t (500 ml), mettre la pâte de cari. Ajouter le jus de lime, la sauce de poisson, le sambal oelek, le lait de coco, les crevettes, les nouilles, les épinards et le poivron. (Le pot de soupe instantanée se conservera jusqu'à 3 jours au réfrigérateur.)

2. Avant de manger, laisser le pot revenir à la température ambiante ou le réchauffer un peu sous l'eau chaude (pour éviter les bris). Remplir le pot d'eau et le réchauffer au micro-ondes de 2 à 3 minutes. Couvrir et laisser reposer 5 minutes.