

Soupe thaïlandaise aux crevettes et lait de coco

- Une soupe thaïlandaise aux crevettes et lait de coco très facile à faire!



Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe de beurre non salé
- 1 lb (453 g) de grosses crevettes, équeutées
- La moitié d'un gros oignon jaune, en dés
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 pouce de gingembre émincé
- 1 poivron rouge coupé en dés
- 1 cuillère à soupe de jus de lime frais
- 1 cuillère à soupe de pâte de cari rouge
- 1 cuillère à thé de **sauce Sriracha**
- 4 cuillères à thé de sauce Nuoc-mâm
- 1 cuillère à thé de sauce soja
- 2 conserves de lait de coco de 400 ml (une normal + une faible en gras)
- 4 tasses (1 litre) de **bouillon de poulet**
- 4 branches de coriandre
- 2 tiges de menthe
- 2 à 3 piments forts thaï chili
- 1/2 tasse de vermicelles de riz
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Dans un grand chaudron, faites fondre le beurre à feu moyen. Ajouter l'oignon et

le poivron. Faites revenir pendant 5 à 7 minutes.

2. Tourner à feu moyen. Ajouter l'ail et le gingembre et faire cuire pendant 1 minute.
3. Ajouter le jus de lime. Ajouter la pâte de cari et la sauce Sriracha. Faites chauffer pendant 2 minutes et bien mélanger.
4. Ajouter la sauce Nuoc, la sauce soja et le bouillon de poulet. Faire cuire pendant 1 minute en mélangeant fréquemment.
5. Ajouter le lait de coco et bien mélanger.
6. Porter à ébullition, puis réduire.
7. Ajouter la coriandre, la menthe et les piments forts. Faire cuire pendant 8 à 10 minutes.
8. Retirer les herbes, puis ajouter les vermicelles de riz et les crevettes.
9. Faites cuire pendant 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que les nouilles soient al dente et les crevettes cuites.
10. Rectifier l'assaisonnement de sel et de poivre.
11. Garnir d'herbes fraîches, de jalapeno tranché et d'oignons verts.
12. Se congèle bien.



Voici une recette de soupe qui est super facile à faire... Le petit mélange sucré et épicé typique de la bouffe thaï est un vrai délice!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)