

Soupe thaïe aux crevettes



Préparation 35 mn

Cuisson 45 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

400 g de grosses crevettes roses cuites

30 cl de lait de coco

20 cl de crème liquide allégée

2 carottes

2 oignons

2 gousses d'ail

Le jus d'1 citron

20 g de gingembre frais

1 tige de citronnelle

6 brins de coriandre

2 c à s de fumet de poisson en poudre

2 c à s d'huile

1 piment de Cayenne ou un peu de piment en poudre à doser suivant son goût

Sel

Décortiquer les crevettes et les réserver au frais. Prendre les têtes et les carapaces pour le bouillon.

Dans une cocotte faire colorer à l'huile les parures de crevettes et ajouter l'ail et les oignons pelés et finement hachés. Râper le gingembre et émincer la tige de citronnelle (dont vous aurez retiré les feuilles externes dures) et les ajouter dans la cocotte ainsi que le piment, le lait de coco, le fumet en poudre et 60 cl d'eau. Saler, mélanger et laisser frémir ce bouillon 30 mn.

Pendant ce temps éplucher et râper les carottes (j'ai fait de larges lanières avec un économe).

Filtrer le bouillon et le remettre dans la cocotte avec les crevettes, les carottes, le jus de citron et la crème liquide. Cuire 5 mn.

Verser la soupe dans des bols et parsemer de coriandre ciselée. Servir chaud.

Vin conseillé : un Alsace Riesling

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>