

TOM YUM KUNG

Soupe chaude avec des crevettes et citronnelle.

Ingrédients

Crevettes (5 par personnes environ), enlever la carapace et laisser la pointe de la queue.
Champignons de paille (2 ou 3 pp) fermés de préférence, ils seront plus frais
Citronnelle coupée en 4 parties et écrasées (2 ou 3 pp)
Gingembre coupé en tranches (4 pp)
Chilis petits rouge (1) et verts (2) écrasées (2 ou 3 pp) coupés en 3 ou 4 parties
Pâte de curry doux (1 cs pp)
Jus de citron vert
Feuilles de citron vert
Poudre d'assaisonnement
Sauce de poisson
Bouillon de poule
Feuilles de coriandre (4 pp)



Préparation

Mettre le bouillon de poule et laisser frémir. Rajouter la citronnelle, gingembre, feuilles de citron et champignons. Remuer.
Assaisonner avec sauce poisson, sucre de canne et poudre d'assaisonnement maggie et laisser cuire 1 mn. Goûter et rectifier si nécessaire.
Ajouter les crevettes en s'assurant de ne pas les laisser trop cuire et rajouter la pâte de curry doux (laisser cuire une autre minute). Enlever du feu.
Mettre dans un bol et assaisonner avec le jus de citron, les chili frais et les feuilles de coriandre.

bon appétit
bon appétit