



Soupes chaudes

Soupe de crevettes à la citronnelle et au lait de coco



32 min **20 min** **12 min** **0** **289**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 2 personnes

Ingrédients pour la soupe

150 g **Crevettes roses**
20 cl **Lait de coco**
20 cl **Bouillon de volaille**
1 **Bâton de citronnelle**
5 g **Gingembre frais**
3 tige(s) **Coriandre**
1 c. à café **Pâte de curry**
1 **Tomate(s)**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Emincer en très fines rondelles la citronnelle.
- 2 Eplucher et couper le gingembre en fines rondelles.
- 3 Laver et couper les tomates en petits cubes.
- 4 Hacher grossièrement la coriandre nettoyée et séchée.

Étape 2

Préparation de la soupe

- 1 Mettre une poêle à chauffer sur feu moyen et y verser l'huile.
- 2 Ajouter la citronnelle (réserver quelques pincées de citronnelle pour l'ajouter à la fin) et le gingembre. Laisser cuire 3 minutes en remuant sans cesse.
- 3 Ajouter les crevettes, le curry et la tomate, mélanger. Poursuivre la cuisson 3 minutes de plus en remuant souvent (la préparation ne doit pas accrocher à la poêle).
- 4 Les crevettes doivent être colorées mais pas encore cuites à point.

- 5 Ajouter le lait de coco et le bouillon et laisser sur le feu pendant 3 à 5 minutes, le temps que la soupe s'imprègne bien de toutes les saveurs et que les crevettes soient cuites à point.
- 6 Il ne faut pas trop insister sinon les crevettes deviennent caoutchouteuses.
- 7 Ajuster la quantité de bouillon en fonction du résultat souhaité.

Étape 3

Dressage

- 1 Prélever les crevettes et les répartir dans les bols de service.
- 2 Verser dessus le bouillon en le passant par un tamis. Bien écraser le contenu du tamis au-dessus des bols.
- 3 Saupoudrer les soupes d'un peu de citronnelle, de la coriandre hachée et d'une pincée de curry pour la décoration.
- 4 Servir immédiatement.