



Soupes chaudes
Laksa aux crevettes



22 min	10 min	12 min	0	336
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le laksa
aux crevettes**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Décortiquer les crevettes.
- 2 Rincer et effeuiller la coriandre.
- 3 Eplucher et émincer finement les oignons.
- 4 Eplucher et hacher l'ail.
- 5 Peler et hacher le gingembre.

20 **Crevettes roses**
400 ml **Lait de coco**
200 ml **Eau**
2 **Oignon(s) vert(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
2 c. à soupe **Jus de citron**
2 c. à soupe **Nuoc môm**
1 c. à soupe **Curcuma**
1 botte(s) **Coriandre**
1 c. à café **Pâte de curry**
30 g **Gingembre frais**
2 c. à soupe **Huile de tournesol**

Étape 2

Préparation de la soupe et dressage

- 1 Dans la sauteuse, faire revenir dans l'huile la pâte de curry, le gingembre, l'ail et le curcuma.
- 2 Mélanger jusqu'à ce que les arômes se dégagent. Ajouter le lait de coco et l'eau puis porter à ébullition.
- 3 Laisser mijoter sur feu doux pendant 10 minutes.
- 4 Ajouter les crevettes, le nuoc môm et le jus de citron et laisser encore sur le feu pendant 2 minutes.
- 5 Quand les crevettes deviennent roses, c'est prêt.
- 6 Servir la soupe dans des bols, parsemer d'oignons et de coriandre.