

. Soupe de crevette au lait de coco .



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 c.à.c de curry
- 1 carré bouillon de volaille
- 1 litre d'eau
- 1 oignon
- 125 g de grosses crevettes roses décortiquées
- 2 poignées de champignons lyophilisés
- 200 ml de lait de coco
- 3 c.à.s de Nuộc Màm
- 400 g de vermicelles de riz

- Porter une grande casserole remplie d'eau à ébullition, y plonger les champignons et vermicelles de riz 5 minutes
- Réduire au maximum le feu et laisser les vermicelles cuire lentement
- Faire chauffer dans une grande casserole l'eau, le carré de bouillon, le lait de coco, l'oignon émincé et le curry
- Laisser cuire 10 minutes, puis ajouter les vermicelles, champignons, les crevettes et la sauce Nuộc Màm
- Mélanger et laisser cuire quelques minutes, servir aussitôt

Astuces :

- Cette recette est tirée d'un livret Suzi Wan, et utilise donc des produits de cette marque
- Les vermicelles de riz ressemblent à de fines tagliatelles, leur couleur crue est transparente
- On peut remplacer les crevettes par du poulet et relever le plat avec de la purée de piment rouge Sambal Oelek
- Ajouter de la coriandre ciselée pour colorer le plat et rajouter une touche asiatique à cette soupe

