

Soupe Crevettes au Galanga

Informations:

- Temps de préparation : 20 min
- Temps de cuisson : 20 min
- Nombre de personnes : 4 personnes



Ustensiles :

- 1 cuillère en bois
- 1 poêle
- 1 casserole
- 1 planche à découper
- 1 couteau

Ingrédients :

- coriandre fraîche hachée
- 1 carotte en rondelles
- 2 piments oiseau coupés en lamelles
- 3 blancs de poulet ou 16 crevettes crues
- 40 cl de bouillon de poule
- 25 cl de lait de coco
- 3 citronnelles en tronçons
- 15 rondelles de galanga (ou de gingembre)
- 1 brocoli coupé en petites fleurs
- 100 g de champignon de paille (straw mushrooms), skitakés de Paris, coupés en lamelles
- 3 cuillères à soupe de nuoc mam
- 4 cuillères à soupe de jus de citron vert

Instructions :

- Éplucher, couper, émincer tous les ingrédients .
- Porter le bouillon à ébullition. Baisser le feu, ajouter la citronnelle, le gingembre, le piment, puis laisser mijoter 3 min.
- Ajouter le brocoli, la carotte, le poulet dans la version au poulet (surtout pas les crevettes !!) et le lait de coco.
- Laisser frémir doucement 10 15 min, les légumes doivent rester croquants, mais pas trop (à vous de juger et de faire selon vos goûts).
- Ajouter les crevettes dans la version crevettes, ainsi que le nuoc mam et jus de citron, puis laisser frémir 3 à 4 min, jusqu'à ce que les crevettes soient roses.
- Retirer du feu, parsemer de coriandre.
- Servir avec un bol de riz parfumé.