

Soupe orientale aux crevettes

Ingrédients:

3 tasses (750 g) de bouillon de poulet
80 g de vermicelles de riz
1 carotte
2 champignons
2/3 tasse de chou chinois
2 échalotes, tranchées finement
14 crevettes, moyennes-grosses, pré décortiquées
1 1/4 cuil. à thé de gingembre frais, râpé
1 gousse ail, émincé
1/2 piments rouges séchés, émincés un peu de sauce Sriracha
2 cuil.à table (30 g) de lime, pressé en jus
2 cuil. à thé de coriandre fraîche
1 pincée sel

Note: Avant de commencer, prévoir des bols individuels de (2 tasses) de volume.

Étapes:

Faire cuire les vermicelles. Réserver.

Dans une casserole d'eau bouillante salée, bouillir les crevettes encore congelées environ 3 min., jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur rose. Égoutter et réserver.

Préparer les légumes. Couper finement les carottes, trancher finement les oignons verts, le chou et les champignons. Répartir ces légumes dans des bols individuels*. Ajouter les vermicelles cuits.

Chauffer le bouillon dans une casserole. Y ajouter le gingembre râpé, l'ail et la sauce Sriracha. Cuire 2 min. Ajouter les crevettes cuites et chauffer le tout 3-4 min. Vérifier l'assaisonnement.

Verser le bouillon chaud dans les bols. Y ajouter le jus de lime et garnir de feuilles de coriandre. Servir.

***Note de BM:** J'ai mis les légumes dans le bouillon, tout juste avant de verser le bouillon dans les bols.

Source: [S.O.S. Cuisine recette partagée par Chef Mom Potter](#)

Par: [Blanc-manger](#)