

Soupe thaïe aux crevettes et au lait de coco

Ingédients:

8 champignons ~~shiitakes~~, émincés
~~1 piment jalapeño, épépiné et haché finement ou~~
Sauce au piment fort au goût
2 cuil. à table (30 g) d'huile végétale
4 gousses d'ail, hachées
2 cuil. à table de gingembre frais, haché
1 cuil. à table de pâte de tomates
1 cuil. à table de poudre de cari
2 cuil. à thé de paprika moulu
1 cuil. à thé de cannelle moulue
2 boîtes de 398 ml (14 oz) de lait de coco (1 boîte régulière + 1 boîte léger)
2 tasses (500 g) de bouillon de poulet
2 tasses de pois mange-tout, coupés en trois sur la longueur ou
bouquets de brocoli
Le zeste râpé de 2 limes
Le jus de 1/2 lime
675 g (1 1/2 lb) de crevettes crues, décortiquées avec ou sans la queue
3 2 oignons verts (échalote), émincés en diagonale (pour garniture du dessus)
Sel et poivre

Étapes:

Dans une grande casserole, dorer les champignons avec le piment dans l'huile. Saler et poivrer.
Ajouter l'ail, le gingembre, la pâte de tomates, les épices et faire revenir de 1 à 2 minutes.
Ajouter le lait de coco, le bouillon, les pois mange-tout (ou brocolis), le zeste et le jus de lime.
Porter à ébullition et laisser mijoter doucement environ 3 minutes ou jusqu'à ce que les pois
mange-tout soient al dente.
Ajouter les crevettes et porter de nouveau à ébullition. Poursuivre la cuisson environ 2 minutes
ou jusqu'à ce que les crevettes soient cuites. Rectifier l'assaisonnement. Servir et garnir
d'oignons verts.

Note de BM: J'ai servi comme soupe repas, accompagnée de 2 minis rouleaux impériaux.

Source: [Ricardo Cuisine](#)

Par: [Blanc-manger](#)