

SOUPE THAI AUX CREVETTES



Ingrédients :

- 5 g de gingembre frais
- 2 gousses d'ail
- 90 g d'oignons coupés en deux
- 1 blanc de poireau coupé en tronçons
- 2 pincées de piment de Cayenne
- 20 g d'huile
- 800 g d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 tige de citronnelle
- 1 c à s de jus de citron vert
- 100 g de crevettes décortiquées
- 150 g de champignons frais coupés en lamelles
- 80 g de vermicelle de riz
- 3 brins de coriandre

Préparation:

- mettre dans le bol, le gingembre puis hacher 3 secondes à vitesse 8, racler les parois du bol à l'aide d'une spatule
- ajouter l'ail, les oignons, le blanc de poireau et le piment
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- ajouter l'huile et rissoler 3 minutes à 120° vitesse cuillère sans le gobelet doseur
- ajouter l'eau, le cube de bouillon, la citronnelle, le jus de citron vert, les crevettes et les champignons
- puis cuire 15 minutes température varoma en sens inverse vitesse cuillère
- ajouter les vermicelles de riz et la coriandre et attendre 4 minutes avant de transvaser dans une soupière
- retirer la citronnelle et servir aussitôt

Vous pouvez retrouver la recette sur le site "COOKIDOO"

THERMOMINOUX 2017

<http://thermominoux.over-blog.com>