

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Soupe de crevettes – Tom Yam Goong

Ma recette est un mix entre la **recette thaïe** et **khmère**. J'apprécie particulièrement cette soupe qui se mange aussi bien en début d'automne qu'au milieu de l'hiver.



Pour **2 bols**

2 tranches de gingembre	2 cs de nuoc mam
1 bâton de citronnelle	2 cc de sucre roux
1/2 cs de panang curry paste	2 feuilles de cumbava
1/2 cc de chili jam	200 g de pleurotes
500 ml de lait de coco	6 crevettes crues
150 ml de bouillon de légumes	1 citron vert
	Feuilles de coriandre

Coupez en tous petits dés le **gingembre**. Emincez très finement la **citronnelle**. Pour cette recette, il n'est pas possible d'utiliser du gingembre en poudre et de la citronnelle séchée, il est préférable de ne pas en mettre.

Dans le wok, faites chauffer un filet d'**huile**, ajoutez le **gingembre** et la **citronnelle**. Faites revenir quelques instants puis ajoutez la **pâte de curry Panang** et le **chili jam**. Faites chauffer et délayer avec un peu de **lait de coco** avant de le verser en totalité.

Il n'est pas obligatoire de mettre de la **pâte de curry** mais je trouve que la soupe est bien meilleur avec, ma préférence va au **Panang** mais vous pouvez mettre **Rouge** ou **Vert** à votre convenance. Si vous n'avez pas de **chili jam** (maintenant disponible à Belleville et donc je suis sûre chez les frères Tang), vous écrasez au mortier **2 petits piments thaïs**.

Verser le **bouillon de légumes**, faites bouillir quelques instants. Ajoutez le **nuoc mam**, le **sucre roux** et les **feuilles de cumbava** coupées en quatre. Si vous ne coupez pas vos feuilles de cumbava, le parfum ne s'infusera pas dans vos préparations.

Coupez ou plutôt effeuillez vos **pleurotes** et versez-les dans la soupe. A la dégustation, vous ne devez pas avoir de morceaux de pleurotes plus gros que la cuillère à soupe sinon ce n'est pas très agréable à manger.

Laissez cuire **10 à 15 minutes**.

La suite ne doit être préparée qu'au moment de servir.

Préparez vos **crevettes crues**, pensez à bien enlever le **boyau** (estomac) qui coure tout le long de la crevette. Faites une petite incision sur toute la longueur au niveau du dos et enlevez le boyau de couleur grise ou orangée. Il donne un coup amer. Si les crevettes sont trop grosses, n'hésitez pas à les couper en deux.

Ajoutez les crevettes à la soupe, faites cuire **2 à 3 minutes**. Arrêtez le feu. Pressez votre **citron**. Hachez quelques **feuilles de coriandre**. Versez le jus de citron dans la soupe.

Dressez les bols et décorez avec la coriandre. **Régalez-vous**, cette soupe se mange bien chaude.