



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Bouillon thaï coco & crevettes

 Pour 2 personnes

 Très facile

 28 min

3.90€ La portion (prix indicatif)



Un bouillon qui vous fera voyager jusqu'en Thaïlande.
Dans cette recette, vous aurez besoin d'un peu de sucre
cassonade.

Psst : le bouillon peut même se préparer en avance.

Les ingrédients

- **100 g** de Crevette nature décortiquée
- **200 ml** de Lait de coco (à cuisiner)
- **100 g** de Pâte, nouille de riz (pour pho)
- **1 tige** de Citronnelle fraîche
- **5 g** de Gingembre frais
- **1 c à c** de Pâte de curry rouge
- **2 c à s** de Sauce poisson (nuoc-mâm)
- **1.5 centilitre** de Jus de citron vert (citrons à presser soi même)
- **4 brin** de Coriandre fraîche
- **1 pièce** de Bouillon de poule, de volaille

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 18 min



Attente : 0 min

La préparation

- 1 Épluchez le gingembre. Hachez finement l'équivalent d'1 càs.

Astuce de chef : utilisez le creux d'une cuillère pour l'éplucher plutôt que l'économe ou le couteau.

- 2 Écrasez la tige de citronnelle avec le dos d'un couteau (astuce pour que ses arômes se

diffusent mieux dans le bouillon). Coupez-la en 3 morceaux dans la longueur.

La cuisson

Facultatif : hachez finement une gousse d'ail.

- 3 Faites chauffer de l'huile neutre dans une casserole à feu moyen. Ajoutez 1 càc de pâte de curry, la citronnelle, le gingembre (et l'ail si vous en utilisez).
Faites revenir en mélangeant pendant 1 min.
- 4 Versez 750 ml d'eau, un cube de bouillon, 2 càs de nuoc-mam et 1/2 càs de sucre.
(Commencez par 1 càs de nuoc-mam puis si besoin ajoutez le reste en fin de cuisson. Cela dépendra de la teneur en sel de la pâte et du nuoc-mam).
Portez à petit frémissement puis faites cuire à feu doux pendant 15 min.
- 5 Pendant ce temps, trempez 100 g de nouilles de riz dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes pour les ramollir.
- 6 Équeutez et hachez grossièrement les feuilles de 4 brins de coriandre.
- 7 Après 10 min, égouttez les nouilles réhydratées et molles.
- 8 Quand votre bouillon a cuit 15 min (il doit avoir réduit d' $\frac{1}{3}$), versez 200 ml de lait de coco et ajoutez 100 g de crevettes. Continuez la cuisson pendant 5 min.
- 9 Éteignez le feu et ajoutez 15 ml de jus de citron vert puis goûtez pour rectifier l'assaisonnement :
 - du nuoc mam et/ou jus de citron, s'il manque du sel
 - du sucre, si c'est trop piquant.C'est prêt !
- 10 Servez les nouilles de riz dans des bols puis versez dessus le bouillon.
Ajoutez dessus la coriandre hachée et dégustez le tout bien chaud.