

LA BELLE VIE derrière les fourneaux

Bouillon de chou chinois aux crevettes et galanga

Pour 4 personnes

Très facile

45 min

2.42€ La portion (prix indicatif)

Place au bouillon avec une note asiatique. Carotte, pack choi aussi appelé chou shangaï - vont accompagner des crevettes dans un bouillon bien aromatisé.



Les ingrédients

- 2 pièce de Carotte
- 2 pièce de Chou pak choi
- 1 pièce de Echalote
- 1 unité de Bâton de cannelle
- 1 pincée de Coriandre en grain

- 1 pincée de Cumin en grain
- 1 pincée de Fenouil en grain
- 150 g de Crevette rose cuite
- 1 c à c de Galanga séché
- 5 brin de Coriandre fraîche

Étapes de préparation



Préparation: 15 min



Cuisson: 30 min



Attente: 0 min

- Pelez les carottes, coupez-les finement. Rincez les choux Pak choi et découpez-les. Pelez et hachez l'échalote.
- Portez à ébullition 1 litre d'eau. Glissez la cannelle, le galanga et les graines d'épices dans un sachet en coton, si vous en avez ou dans une compresse.
- Ajoutez les légumes découpés et le sachet d'épices dans l'eau bouillante. Salez et poivrez.

Couvrez et laissez mijoter pendant 30 mn à feu très doux.

4 Au moment de servir, enlevez le sachet d'épices. Plongez les crevettes dans le bouillon bien chaud et décorez de feuilles de coriandre.