Laksa malaisien aux crevettes et au lait de coco

Une soupe de nouilles crémeuse, épicée et très parfumée à la citronnelle et au gingembre, garnie de crevettes, de tofu et de pousses de soja.

4 personnes	15 min préparation	25 min cuisson	40 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 2 tiges de citronnelle
- 2 échalotes
- 3 gousse d'ail
- 20 g de gingembre
- 2 piments rouges
- 1 c. à café de curcuma
- 20 g d'huile
- 600 ml de bouillon de poisson ou de volaille
- 400 ml de lait de coco
- 2 c. à soupe de sauce de poisson
- 300 g de crevettes décortiquées
- 200 g de vermicelles de riz
- 100 g de pousses de soja

Préparation

1. Mettre la citronnelle, les échalotes, l'ail, le gingembre, les piments et le curcuma dans le bol, puis réduire en pâte.
   20 sec / vitesse 8
2. Ajouter l'huile et faire revenir la pâte.
   4 min / 100°C / vitesse 1
3. Verser le bouillon, le lait de coco et la sauce de poisson, puis cuire.
   12 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Ajouter les crevettes et cuire encore.
   4 min / 90°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Cuire les vermicelles selon le paquet et les répartir dans les bols.
6. Verser la soupe sur les nouilles, garnir de pousses de soja et servir.

Le conseil de Tiha
Ne dépasse pas 90°C une fois le lait de coco ajouté si tu veux qu'il reste bien lisse.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur, nouilles à part.