Tom yum, soupe thaïe piquante aux crevettes

Une soupe vive, épicée et acidulée à la citronnelle, aux champignons et aux crevettes. Elle réveille tout le palais en quinze minutes.

4 personnes	10 min préparation	15 min cuisson	25 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 900 ml de bouillon de poisson ou de crevettes
- 2 tiges de citronnelle
- 20 g de galanga ou de gingembre
- 4 feuilles de combava
- 2 piments rouges
- 250 g de champignons de Paris
- 2 tomates
- 400 g de crevettes décortiquées
- 2 c. à soupe de sauce de poisson
- 3 c. à soupe de jus de citron vert
- 1 brin de coriandre

Préparation

1. Mettre le bouillon, la citronnelle écrasée, le galanga, les feuilles de combava et les piments dans le bol.
2. Chauffer pour faire infuser les aromates.
   8 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
3. Ajouter les champignons coupés en deux et les tomates en quartiers, puis cuire.
   4 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Ajouter les crevettes et cuire juste ce qu'il faut.
   3 min / 90°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Hors du feu, ajouter la sauce de poisson et le jus de citron vert, puis parsemer de coriandre.

Le conseil de Tiha
Les crevettes ne doivent pas bouillir : dès qu'elles sont roses, c'est prêt.

Conservation : 1 jour au réfrigérateur.