



Soupe thaïe aux crevettes et vermicelles

[RECETTES](#) - [30 MIN. ET MOINS](#) - [FRUITS DE MER](#) - [REPAS](#) - [SOUPES/POTAGES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 c. table (15 ml) d'huile d'arachide
- 1 oignon, haché finement
- 3 gousses d'ail, hachées finement
- 1 c. table (15 ml) de gingembre, râpé finement
- 300 grammes de crevettes, déveinées, sans queue
- ½ c. thé (2 ml) de curcuma et de sel
- ¼ tasse (60 ml) de pâte de cari rouge
- 1 boîte (900 ml) de bouillon de légumes
- 1 boîte (400 ml) de lait de coco
- ¼ tasse (60 ml) de beurre d'arachide crémeux
- 1 à 2 champignons Portobello, coupés en tranches puis en deux.
- 1 bok choy, émincé
- 2 c. table (30 ml) de sauce de poisson
- 1 c. table (15 ml) de jus de lime
- Sel et poivre
- 180 grammes de vermicelles de riz, cuit
- Coriandre, fèves germées, arachides concassées et quartier de lime pour la garniture.

Préparation

1. Dans un chaudron, faire chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter l'oignon, l'ail et le gingembre et

laisser cuire 3-4 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides en remuant de temps à autre.

2. Mélanger le curcuma, le sel et les crevettes ensemble dans un bol.
3. Ajouter au mélange d'oignon et cuire 1-2 minutes.
4. Ajouter la pâte de cari et bien enrober.
5. Ajouter le bouillon, le lait de coco, le beurre d'arachides et les champignons. Cuire 10 minutes.
Ajouter à la dernière minute le bok choy, le jus de lime et la sauce de poisson.
6. Saler et poivrer.
7. Répartir les nouilles dans les bols (4-6).
8. Recouvrir de la soupe et garnir avec la coriandre, les fèves germées, les arachides et un quartier de lime.