

Soupe Thaï de crevettes au lait de coco et au curry vert

Le marché pour 4 personnes

- 12 belles crevettes crues soit 200 g environ (préférer celles de Madagascar qui ne sont pas traitées)
- ½ litre de bouillon de volaille léger (si besoin reconstitué avec ½ litre d'eau et 1 ou 2 cubes de bouillon de volaille)
- ½ litre de lait de coco (boîte ou tetrapack – la boisson au lait de coco ne convient pas)
- 1 branche de céleri
- 2 ou 3 champignons parfumés (chinois) ou 50 g de shitakés ou, à défaut, 50 g de pleurotes, ou, à défaut, 50 g de champignons de Paris.
- 15 g de gingembre frais
- 1 bâton de citronnelle
- 1 cuiller à café (environ ou plus, selon goût) de pâte de curry vert (attention : ça pique !)
- 1 ou 2 ciboules (appelées aussi, échalotes thaï ou oignon thaï). (*Nota : à défaut, j'utilise la partie blanche ou peu verte d'oignons blancs nouveaux*)
- ½ cuillerée de coriandre frais (persil chinois) haché grossièrement
- Sel

La confection de la soupe de crevettes

Préparations préliminaires

- 1) Mettre à tremper dans un peu d'eau tiède, pendant 15 minutes environ, les champignons parfumés. (Inutile s'il s'agit de champignons frais)
- 2) Faire revenir rapidement, à la poêle, dans très peu d'huile (personnellement, j'ajoute un trait d'huile de sésame), les crevettes décortiquées et les réserver

Recette

- 3) Dans le bouillon de poule, ajouter le bâton de citronnelle légèrement écrasé (pour qu'il délivre toute sa saveur), le céleri finement émincé et les champignons parfumés (et leur eau de trempage filtrée), ou frais, émincés.
- 4) Cuire 5 minutes
- 5) 5 minutes avant de servir, ajouter, dans ce bouillon bouillant, le gingembre frais, râpé ou très finement haché et le lait de coco
- 6) Porter à ébullition et ajouter les crevettes sautées, entières ou fendues en 2 sur la longueur ou encore tronçonnées si elles sont grosses et cuire 2 minutes
- 7) Au moment de servir, enlever le bâton de citronnelle, ajouter la ciboule émincée et la pâte de curry vert. Mélanger.

Ce potage doit être relevé de haut goût ! (et selon goût)

Dressage

- 8) Repartir la soupe dans 4 bols et parsemer la surface de coriandre fraîche et hachée grossièrement
- 9) Servir aussitôt