

Nage de crevette à l'asiatique, bouillon parfumé à la citronnelle, légumes croquants, algues et basilic Thaï

Recette pour 4

Description

Un bouillon parfumé à l'asiatique dans lequel sont cuits légumes croquants et crevettes.

L'astuce du chef

Vous pourrez remplacer les crevettes par des lanières de poulet pour varier la recette.

Ingrédients

Bouillon

- 1 Litre(s) Bouillon de légumes
- 1 Bâton(s) Citronnelle
- 50 Ml Sauce soya
- 15 Ml Huile de sésame grillé
- 1 Morceau(x) Gingembre frais
- 2 Feuille(s) Algue nori

Garnitures

- 1 Unité(s) Carotte
- 20 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 2 Unité(s) Bok choy
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 20 Unité(s) Pois mange-tout
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 10 Branche(s) Coriandre
- 4 Branche(s) Basilic thaï
- 240 Gr Vermicelles de riz

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Réunissez tous les ingrédients du bouillon dans une casserole et cuire 15 minutes à frémissement. Ciselez l'oignon vert, le basilic et la coriandre. Taillez tous les légumes en julienne sauf le bok choi que vous couperez simplement en 4.

Faire bouillir de l'eau, hors du feu, y plonger les vermicelles de riz, une fois bien réhydraté (environ 15 mn), il ne vous reste plus qu'à les ajouter à l'assiette.

Nage

Filtrez le bouillon, puis y cuire les légumes (sauf les oignons verts, le basilic et la coriandre) et les crevettes. Laissez cuire 3 minutes jusqu'à ce que les crevettes soient bien roses.

Dressage

Dans un grand bol, versez une portion de nage et terminez le tout en y ajoutant les herbes fraîches.

Bon appétit!