

# Soupe aux crevettes et à l'ignam (Canh Khoai Mo) |

Recette pour 4 personnes

## Description

Soupe aux saveurs Vietnamienne

## L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer l'igname par du manioc ou du taro. On peut également trouver de l'igname râpé congelé. Si vous ne trouvez pas d'herbe à paddy, mettez du basilic thaï.

## Ingrédients

### Soupe

- 125 Gr Porc haché
- 300 Gr Crevettes moyennes décortiquées
- 150 Gr Oignon Jaune
- 40 Ml Sauce de poisson
- 200 Gr Ignames
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Garnitures

- 2 Unité(s) Oignon vert
- 6 Branche(s) Coriandre
- 6 Branche(s) Herbes à Paddy
- Sel et poivre
- Huile végétale

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

### Mise en place

Décortiquez les crevettes et hachez-les. Épluchez et ciselez l'oignon. Épluchez et râpez l'igname. Émincez l'oignon vert. Hachez la coriandre et l'herbe à paddy.

### Soupe

Dans une marmite à feu vif avec un filet d'huile végétale, faites revenir le porc haché, les crevettes hachées et l'oignon ciselé jusqu'à légère coloration. Couvrez avec environ 2 litres d'eau. Ajoutez la sauce poisson et portez à ébullition pendant 5 minutes en écumant la surface (prélevez la mousse de surface). Incorporez la chair d'igname râpée, poivrez généreusement et poursuivez la cuisson 5 minutes.

Servez la soupe bien chaude, garnissez avec les oignons verts et les fines herbes.

**Bon appétit!**