

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 ne surface). Incorporez la chair d'ignames râpées, poivrez généreusement et poursuivez la cuisson 5 minutes.

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

Bon appétit!