

Soupe Vietnamienne aux crevettes, menthe et citronnelle

Recette pour 4 personnes



Description

Soupe aux saveurs asiatiques, belle fraîcheur acidulée et crevettes légèrement croquantes.

Ingrédients

Les crevettes

- 24 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 15 Ml Huile d'olive
- Sel et poivre

Garnitures

- 0.50 Unité(s) Salade romaine
- 0.50 Unité(s) Concombre
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 5 Branche(s) Menthe
- 30 Gr Cacahuètes natures hachées
- 200 Gr Vermicelles de riz
- 200 Ml Eau
- 5 Gr Gros sel
- 5 Branche(s) Coriandre fraîche
- Sel et poivre

Bouillon

- 30 Ml Sucre
- 2 Gr Poivre long
- 35 Ml Sauce aux huîtres
- 35 Ml Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 35 Ml Sauce soya allégée
- 1 Unité(s) Lime
- 1 Litre(s) Fumet de poisson
- 1 Gousse(s) Ail
- 0.25 Bâton(s) Citronnelle
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Effeuillez et lavez la salade, puis émincez-la. Épluchez le concombre, coupez-le en deux, épépinez-le, coupez des lamelles puis une belle julienne. Épluchez et ciselez les oignons verts Lavez et épluchez les poivrons, taillez-les en fins bâtonnets. Lavez et ciselez la menthe et la coriandre. Écrasez légèrement les cacahuètes. Ciselez finement la citronnelle. Hacher l'ail finement.

Les vermicelles

Faites bouillir l'eau avec le gros sel, plongez-y les vermicelles, attendre 2 minutes et couper le feu puis laisser 6 minutes. Égouttez-les à l'aide d'une passoire.

Les crevettes

Lavez les crevettes et décortiquez-les (vous pouvez aussi utiliser des crevette congelées). Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, ajoutez les crevettes, puis saisissez-les rapidement, durant environ une bonne minute.

Le bouillon

Dans une casserole portez le fumé de poisson à ébullition, avec tout les ingrédients indiqués et laissez bouillir 10 minutes.

Montage

Dans un bol ou une assiette creuse, mettez vos feuilles de salade sur les côtés. Ajoutez le vermicelle, le concombre, le poivron et les crevettes. Versez le bouillon brulant de façon à remplir votre bol, puis parsemez l'ensemble de cacahuètes écrasées. Finalisez avec quelques feuilles de coriandre, la menthe et les oignons vert.

Bon appétit!