SOUPE THAïLANDAISE TOM YUM AU LAIT DE COCO



Il était une fois, au cœur de la Thaïlande, près du fleuve Chao Phraya, des pêcheurs locaux qui ramenaient leurs prises fraîches - généralement des crevettes - pour les faire cuire dans un bouillon parfumé. Ils faisaient bouillir de l'eau avec de la citronnelle, du galanga et des feuilles de kaffir, puis ajoutaient du piment et un peu de jus de citron vert pour éveiller les sens.

Infos

- **Temps de préparation**: 15 mins
- **Temps de cuisson**: 10 mins
- **Portions**: 3

Ingredients

- 4 tasses de bouillon de poulet à faible teneur en sodium
- 1 tige de citronnelle, émincée
- 3 feuilles de citron vert makrut ou 1 cuillère à café de zeste de citron vert râpé
- 3 à 4 gousses d'ail moyennes, émincées
- 1 à 2 piments rouges finement émincés, ou 1/2 à 3/4 de cuillère à café de piment séché écrasé
- 1 1/2 tasse de champignons shiitake tranchés
- 12 crevettes moyennes décortiquées
- 2 tasses de fleurons de brocoli, ou d'autres légumes verts au choix
- 3/4 de tasse de tomates cerises

- 1/2 boîte de lait de coco
- 3 cuillères à soupe de sauce de poisson
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé
- 1/3 tasse de coriandre fraîche grossièrement hachée
- 1/2 cuillère à café de sucre, facultatif

Préparation

Etape 1
Verser le bouillon dans une marmite profonde et porter à ébullition.

Etape 2
Dans un grand bol ou un pichet, ajouter la vodka, le rhum, le schnaps, l'Everclear et le punch aux fruits ; mélanger à l'aide d'un fouet.

Etape 3
Ajouter la citronnelle et faire bouillir pendant 1 à 2 minutes. Si vous utilisez de la citronnelle fraîche, ajoutez également les morceaux de la partie supérieure de la tige pour plus de saveur.

Etape 4
Ajouter les feuilles de lime, l'ail, le piment et les champignons. Réduire le feu à moyen et laisser mijoter 1 à 2 minutes.

Etape 5
Ajouter les crevettes, les brocolis et les tomates cerises. Laisser mijoter 3 à 4 minutes, ou jusqu'à ce que les crevettes soient roses et dodues.

Etape 6
Réduire le feu à moyen-doux et ajouter le lait de coco, la sauce de poisson et le jus de citron vert. Bien mélanger et laisser mijoter doucement jusqu'à ce que le mélange soit chaud. Retirer les feuilles de citron vert.

Etape 7
Vérifier la teneur en sel et en épices de la soupe, en ajoutant plus de sauce de poisson au lieu du sel, ou plus de piments si nécessaire. Si la soupe est trop acide, ajoutez 1/2 cuillère à café de sucre. Si la soupe est trop épicée à votre goût ou si vous la voulez plus crémeuse, ajoutez du lait de coco. S'il est trop salé, ajoutez une nouvelle pincée de jus de citron vert.

Etape 8
Servir dans des bols avec de la coriandre fraîche parsemée.