

### Pour 4 personnes

350g de crevettes avec les carapaces

1 cs d'huile végétale

1 tige de citronnelle, hachée grossièrement

2 feuilles de bergamotier, ciselées

1 piment vert, émincé

1 piment rouge, finement ciselé

1,25 L de bouillon de poisson

1 citron vert (zest et jus)

1 cc de sauce de poisson

1 échalote, finement ciselée

1 cc de feuille de coriandre

#### VARIANTE

Le bouillon de poisson peut-être remplacé par du bouillon de volaille.

Décortiquer les crevettes et conserver les carapaces.

Enlever les veines noires des crevettes puis les envelopper dans du film cellophane et laisser refroidir au frigidaire.

Chauffer l'huile dans une large casserole à fond épais.

Faire revenir les carapaces pendant 3/4 minutes jusqu'à ce qu'elles deviennent roses.

Ajouter la citronnelle, les feuilles de bergamotier, le piment vert, le bouillon ainsi que le zest du citron vert.

Amener à ébullition puis réduire le feu et laisser mijoter à couvert pendant 20 minutes.

Filtrer le liquide et le remettre dans la casserole.

Ajouter le jus de citron de vert, la sauce de poisson, le sel et le poivre.

Amener à ébullition puis réduire le feu et ajouter les crevettes. Cuire à feu doux pendant 2/3 minutes.

Ajouter le piment rouge, l'échalote et la coriandre.

Servir.