

Soupe aux crevettes et à la citronnelle

Il faut quelques ingrédients particuliers qui se trouvent en magasins asiatiques:

-Feuilles de lime/keffir (ou "feuilles citron", au rayon surgelé des magasins asiatiques)

-Citronnelle en bâton

-Saté en poudre (pâte de saté)

-Concentré de tamarin

-Champignons parfumés déshydratés (coupés en lamelles)

Temps de préparation/cuisson: 30 mn

Ingrédients pour 4 personnes:

- 400 g de grosses crevettes crues décortiquées (surgelées ou fraîches, on en trouve au rayon surgelé des magasins asiatiques)
- 6 têtes de citronnelle
- 2 cm de racine de gingembre
- 20 feuilles de lime ou keffir
- 2 échalotes
- 2 cuil. à café de saté en poudre
- 1 cuil. à soupe de gros sel
- 2 cuil. à soupe de concentré de tamarin (semi-liquide)
- 1 pincée de sucre
- 1 citron vert
- 100 g de champignons parfumés déshydratés
- Ciboule/coriandre
- Huile de sésame toasté
- Un peu d'huile de tournesol



Recette:

- 1) Couper la citronnelle et ne garder que les têtes et 2 ou 3 cm de tige. Retirer la première "peau", un peu dure et couper l'extrémité des têtes.
- 2) Mixer ensemble: la citronnelle préparée, le gingembre pelé, les échalotes pelées et les feuilles de lime (enlever la rainure centrale auparavant).
- 3) Faire revenir dans une casserole le mélange mixé avec un peu d'huile de tournesol. Ajouter les crevettes et laisser cuire quelques minutes en mélangeant.
- 4) Couvrir d'eau (1 litre à 1 litre et demi) et ajouter le sel, le sucre, le jus de citron, le saté, le tamarin et les champignons.
- 5) Porter à ébullition et cuire à feu doux pendant environ 20 minutes.
- 6) Servir bien chaud avec de la ciboule hachée ou de la coriandre fraîche et quelques gouttes d'huile de sésame.

NB: La soupe est meilleure préparée à l'avance pour donner le temps à tous les parfums de se diffuser.