

Soupe de crevettes thaï

Un bouillon pour les froides soirées d'hiver















Ingrédients :

- 1,5 l de bouillon de volaille

- Crevettes décortiquées
- 100 g vermicelle de soja
- 4 Cuillères à soupe de Nuoc-mâm
- 1/2 Cuillère à café de Purée de piment
- Champignons noirs séchés
- 1 Poivron Rouge
- 1 Poivron Vert
- 1 Poignée de petits pois surgelés
- 2 Gousses d'ail

Ustensiles :

- Fait tout
- Casserole
- Bol

Préparation :

- Mettre les champignons dans de l'eau tiède pour les réhydrater
- Faire chauffer le bouillon de volaille
- Peler et écraser l'ail
- Couper les poivrons en fines lamelles
- Quand le bouillon est prêt
- Ajouter les poivrons, l'ail, les petits pois, les champignons et la purée de piments
- Laisser cuire 4 mn
- Ajouter les crevettes et la sauce Nuoc-mâm
- Laisser cuire 5 mn
- Cuire les vermicelles de soja selon les indications sur le paquet
- Démêler les vermicelles, les couper et les ajouter
- C'est prêt

Bon appétit !