



# Soupe thaïe aux crevettes

5

**Temps total:** 0:40

**Préparation:** 0:30

**Cuisson:** 0:10

**Portion(s):** 2

**Difficulté:** Facile

## Ingrédients

### Oignon

1 pièce(s), petit

0

### Piments

1 pièce(s)

0

### Gingembre

1 petit(s) morceau(x) (env. 1 cm)

0

### Ail

1 gousse(s)

0

### Tomates, fraîches

250 g

0

### Poireau

1 branche(s), petit

0

### Huile de colza

1 cc

1

### Sauce soja

2 CS

0

## Bouillon de légumes, liquide

500 ml (2 cc de poudre)

0

## Glass noodles (vermicelles de haricots mungo), sèches

50 g

5

## Pousses de bambou (en conserve)

175 g, poids égoutté

0

## Gambas

250 g, décortiquées

0

## Basilic thaï, frais

10 feuille(s)

0

## Lait de noix de coco, allégé

4 CS

4

## Sel iodé

1 pincée(s)

0

## Instructions

- 1** Peler l'oignon. Laver, épépiner et couper en fines lanières le piment et l'oignon. Peler le gingembre. Hacher finement le gingembre et l'ail. Laver et inciser les tomates en forme de croix. Les ébouillanter dans de l'eau bouillante et les peler. Épépiner et couper en dés les tomates. Laver le poireau et le couper en lanières.
- 2** Faire chauffer l'huile dans une casserole à feu moyen et y faire revenir le piment, le gingembre et l'ail env. 3 minutes. Ajouter les tomates et le poireau. Déglacer avec le bouillon et la sauce soja. Laisser mijoter le tout env. 10 minutes.
- 3** Préparer les nouilles de riz en suivant les instructions de l'emballage. Jeter l'eau de cuisson. Egoutter les pousses de bambou. Rincer et essuyer les crevettes. Ajouter les crevettes, les nouilles de riz et les pousses de bambou à la

soupe. Faire cuire le tout env. 5 minutes. Laver et Affiner la soupe avec le lait de noix de coco. Saler. Garnir la soupe de basilic thaï et servir.