LA BELLE VIE | **Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux**

Bouillon thaï coco & crevettes

Pour 2 personnes | **Très facile**

28 min | **3.99€ La portion** (prix indicatif)

Un bouillon qui vous fera voyager jusqu'en Thaïlande.
Dans cette recette, vous aurez besoin d'un peu de sucre cassonade.
Psst : le bouillon peut même se préparer en avance.

Les ingrédients

- **100 g** de Crevette nature décortiquée
- **200 ml** de Lait de coco (à cuisiner)
- **100 g** de Pâte, nouille de riz (pour pho)
- **1 tige** de Citronnelle fraiche
- **5 g** de Gingembre frais
- **1 c à c** de Pâte de curry rouge
- **2 c à s** de Sauce poisson (nuoc-mâm)
- **1.5 centilitre** de Jus de citron vert (citrons à presser soi même)
- **4 brin** de Coriandre fraîche
- **1 pièce** de Bouillon de poule, de volaille

Étapes de préparation

Préparation : 10 min | **Cuisson :** 18 min | **Attente :** 0 min

La préparation

1. Épluchez le gingembre. Hachez finement l'équivalent d'1 càs.

Astuce de chef : utilisez le creux d'une cuillère pour l'éplucher plutôt que l'économe ou le couteau.

2. Écrasez la tige de citronnelle avec le dos d'un couteau (astuce pour que ses arômes se

diffusent mieux dans le bouillon). Coupez-la en 3 morceaux dans la longueur.

La cuisson

Facultatif : hachez finement une gousse d'ail.

3. Faites chauffer de l'huile neutre dans une casserole à feu moyen. Ajoutez 1 càc de pâte de curry, la citronnelle, le gingembre (et l'ail si vous en utilisez).
   Faites revenir en mélangeant pendant 1 min.
4. Versez 750 ml d'eau, un cube de bouillon, 2 càs de nuoc-mam et 1/2 càs de sucre.
   (Commencez par 1 càs de nuoc-mam puis si besoin ajoutez le reste en fin de cuisson. Cela dépendra de la teneur en sel de la pâte et du nuoc-mam).
   Portez à petit frémissement puis faites cuire à feu doux pendant 15 min.
5. Pendant ce temps, trempez 100 g de nouilles de riz dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes pour les ramollir.
6. Équeutez et hachez grossièrement les feuilles de 4 brins de coriandre.
7. Après 10 min, égouttez les nouilles réhydratées et molles.
8. Quand votre bouillon a cuit 15 min (il doit avoir réduit d'⅓), versez 200 ml de lait de coco et ajoutez 100 g de crevettes. Continuez la cuisson pendant 5 min.
9. Éteignez le feu et ajoutez 15 ml de jus de citron vert puis goûtez pour rectifier l'assaisonnement :
   - du nuoc mam et/ou jus de citron, s'il manque du sel
   - du sucre, si c'est trop piquant.
   C'est prêt !
10. Servez les nouilles de riz dans des bols puis versez dessus le bouillon.
    Ajoutez dessus la coriandre hachée et dégustez le tout bien chaud.