



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Bouillon de chou chinois aux crevettes et galanga

 **Pour 4 personnes** |  **Très facile** **45 min** | **2.42€ La portion** (prix indicatif)

Place au bouillon avec une note asiatique. Carotte, pack choi - aussi appelé chou shangai - vont accompagner des crevettes dans un bouillon bien aromatisé.



Les ingrédients

- **2 pièce** de Carotte
- **2 pièce** de Chou pak choi
- **1 pièce** de Echalote
- **1 unité** de Bâton de cannelle
- **1 pincée** de Coriandre en grain
- **1 pincée** de Cumin en grain
- **1 pincée** de Fenouil en grain
- **150 g** de Crevette rose cuite
- **1 c à c** de Galanga séché
- **5 brin** de Coriandre fraîche

Étapes de préparation

**Préparation : 15 min****Cuisson : 30 min****Attente : 0 min**

- 1** Pelez les carottes, coupez-les finement.
Rincez les choux Pak choi et découpez-les.
Pelez et hachez l'échalote.
- 2** Portez à ébullition 1 litre d'eau.
Glissez la cannelle, le galanga et les graines d'épices dans un sachet en coton, si vous en avez ou dans une compresse.
- 3** Ajoutez les légumes découpés et le sachet d'épices dans l'eau bouillante. Salez et poivrez.

Couvrez et laissez mijoter pendant 30 mn à feu très doux.

- 4 Au moment de servir, enlevez le sachet d'épices. Plongez les crevettes dans le bouillon bien chaud et décorez de feuilles de coriandre.