



LA BELLE VIE

## Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

# Soupe de crevette, pak choï et vermicelles

Pour 2 personnes

Très facile

30 min

**3.08€** La portion (prix indicatif)



Si vous ne connaissez pas encore le pak choï, voici une super recette pour le découvrir. Souvent sauté façon wok, il se révèle délicieux dans une soupe.

## Les ingrédients

- **100 g** de Crevette rose cuite
- **100 g** de Vermicelle de soja
- **2 pièce** de Chou pak choi
- **1 pièce** de Oignon nouveau, cebette
- **50 g** de Gingembre frais
- **1 c à s** de Sauce soja salée

## Étapes de préparation



**Préparation** : 15 min



**Cuisson** : 15 min



**Attente** : 0 min

- 1 Les vermicelles ne se cuisent pas mais on les trempe pendant 15, 20 minutes. Placez 100 g de vermicelles dans un contenant type saladier et laissez les tremper avec de l'eau tiède. Bien les égoutter.
- 2 Taillez l'oignon nouveau en petites rondelles. Taillez le gingembre en 3 rondelles et coupez-le en julienne.
- 3 Lavez les Pak Choï, séparez les tiges et les feuilles et coupez les tiges en lamelles.
- 4 Dans un wok ou une cocotte, chauffez un peu d'huile (2 cuillère à café) à feu moyen, faites revenir l'oignon nouveau et le gingembre, ajoutez les crevettes décortiquées et la sauce de

soja.

- 5 Ajoutez les vermicelles et de l'eau chaude, augmenter le feu, portez le mélange à ébullition.  
Baissez tout de suite le feu, ajoutez les lamelles de tiges de Pak Choi, salez et poivrez.  
Laissez cuire pendant 1 min.
- 6 Mettez cette fois ci les feuilles de pak choï.  
Servez de suite.

Option : vous pouvez assaisonner avec quelques gouttes d'huile de sésame.