



Soupe de crevettes au lait de coco
RECETTE

Soupe de crevettes au lait de coco



<?xml version="1.0"?>

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits

FAIRE

4 portions

Découvrez l'Asie avec cette Soupe de crevettes au lait de coco Suzi Wan® accompagnée de vermicelles de riz et d'épices.

Partager

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

INGRÉDIENTS

- 16 crevettes roses
- 1 brique de 200ml de lait de coco Suzi Wan®
- 1 paquet de vermicelles de riz Suzi Wan®
- 1 c. à café de curry
- 1 oignon
- le jus d'1 citron
- 1 litre de bouillon de volaille
- 3 c. à soupe de nuoc mäm Suzi Wan®
- 1 c. à soupe de sauce soja Suzi Wan®
- 1 pointe de purée de piments Suzi Wan®(facultatif)
- 8 brins de ciboulette

Préparation

1. 1
Préparez les vermicelles de riz selon le mode d'emploi.
2. 2
Décorez les crevettes en conservant l'extrémité de la queue.
3. 3
Dans une grande casserole, faites chauffer le bouillon avec le lait de coco, l'oignon émincé et le curry.
4. 4
Laissez cuire 10 minutes.
5. 5
Ajoutez les vermicelles, les crevettes, le nuoc mäm, la sauce soja, la purée de piments, le jus de citron et la ciboulette ciselée.
6. 6
Mélangez et laissez cuire 2 minutes.
7. 7
Servez aussitôt.

Astuce

1. 1
Cette recette peut être réalisée également avec un reste de poulet cuit.

LES AUTRES PRODUITS SUZI WAN®



[Saumon laqué à la sauce soja](#)

TEMPS

45 min

INGRÉDIENTS

6 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



[Bo Bun au boeuf](#)

TEMPS

20 min

INGRÉDIENTS

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



[Pad Thaï aux crevettes](#)

TEMPS

25 min

INGRÉDIENTS

12 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



[Vermicelles-chinois-boeuf](#)

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)

Source URL: <https://fr.suziwan.com/recipes/soupe-de-crevettes-au-lait-de-coco>