



Soupe de crevettes au lait de coco
RECETTE

Soupe de crevettes au lait de coco



TEMPS 10mn
INGRÉDIENTS 11 produits
S
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.

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 nuÃ¢c mÃ¢m Suzi Wan®
- 1 c. À soupe de sauce soja Suzi Wan®
- 1 pointe de purÃ©e de piments Suzi Wan® (facultatif)
- 8 brins de ciboulette

PrÃ©paration

1. PrÃ©parez les vermicelles de riz selon le mode d'emploi.
2. DÃ©cortiquez les crevettes en conservant l'extrÃ©mitÃ© de la queue.
3. Dans une grande casserole, faites chauffer le bouillon avec le lait de coco, l'oignon Ã©mincÃ© et le curry.
4. Laissez cuire 10 minutes.
5. Ajoutez les vermicelles, les crevettes, le nuÃ¢c mÃ¢m, la sauce soja, la purÃ©e de piments, le jus de citron et la ciboulette ciselÃ©e.
6. MÃ©langez et laissez cuire 2 minutes.
7. Servez aussitÃ´t.

Astuce

1. Cette recette peut Ãªtre rÃ©alisÃ©e Ã©galement avec un reste de poulet cuit.

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