



SOUPE TOM YAM KUNG

Ingrédients pour 2 personnes

1 cube de bouillon de volaille, 10 grosses crevettes crues, 8 feuilles de citron café, 16 tomates cerise, 16 feuilles de mâche, 1/2 tasse de champignons noirs asiatiques, 1 citron vert, 2 c. à café de citronnelle, 1 c. à café de purée de piment, 1 c. à café de Nuoc Mam.

Temps de préparation : 20 minutes

- Décortiquer les crevettes en conservant les queues et en retirant leur boyau.
- Faire tremper les champignons une demi-heure, les sécher et les morceler.
- Dissoudre le cube de bouillon dans 75 cl d'eau bouillante. Rajouter les feuilles de citron, la mâche, les champignons, les tomates, la citronnelle, la pâte de piment, la sauce Nuoc Mam et amener à ébullition.
- Diminuer le feu et laisser frissonner 10 minutes.
- Rajouter les crevettes et faire cuire encore 2 minutes.
- Juste avant de servir, verser le jus du citron.

