

# Soupe Thaï aux crevettes épicées, lait de coco, cari rouge et coriandre

**Recette pour 4 personnes**

## Description

Un moment qui nous réchauffe tout en découvrant les saveurs orientales.

Vous pouvez aussi réalisez cette recette avec une pâte de curry vert , fait maison, avec le lien ci-dessous

<https://www.ateliersetsaveurs.com/les-recettes/culinaires/detail/3622/pate-de-curry-vert-thailandais>

## Ingrédients

### Soupe

- 398 Ml Lait de coco
- 500 Ml Bouillon de légumes
- 2 Cuil. à soupe Curry rouge
- 1 Cuil. à soupe Gingembre frais
- 1 Cuil. à soupe Ail haché
- 1 Cuil. à soupe Cassonade
- 2 Cuil. à thé Sauce de poisson
- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Unité(s) Carotte
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 250 Gr Vermicelles de riz
- 350 Gr Crevettes moyennes décortiquées avec queue
- 4 Branche(s) Coriandre

## Préparation

Temps de préparation **90 mins**

### Mise en place

Épluchez et coupez en rondelle les carottes.

Épluchez et ciselez finement l'oignon.

Effeuillez les branches de coriandre.

### Cuisson de la soupe

Dans un chaudron, mélangez le lait de coco, la pâte de cari rouge, le gingembre, l'ail, la cassonade et la sauce

poisson.

Ajoutez l'oignon, les carottes et le poivron, assaisonnez de poivre, bien mélanger.

Couvrir et cuire avec un bouillonnement durant 20 minutes.

Ajoutez les crevettes et le vermicelles de riz dans la soupe.

Assurez-vous de la bonne cuisson des crevettes.

Montage

Servez la soupe dans un bol, déposez les feuilles de coriandre dessus en finition.

**Bon appétit!**