

Brochette de crevettes marinées aux trois piments, soupe au lait de coco et légumes croquants |

Recette pour 4 personnes

Description

Ça pique, mais Dieu que c'est bon!

L'astuce du chef

Si la soupe coco est trop liquide, vous pourrez l'épaissir à l'aide d'un peu de fécule de maïs mélangée à une goutte d'eau juste avant de servir. Introduisez ce mélange dans la soupe en ébullition jusqu'à consistance souhaitée.

Ingrédients

Pour les crevettes

- 12 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 3 Gousse(s) Ail
- 0.50 Unité(s) Piment jalapeno
- 0.25 Unité(s) Piment oiseau
- 1 Cuil. à thé Sambal oelek
- 2 Branche(s) Feuille(s) de basilic
- 15 Gr Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 5 Ml Huile de sésame grillé
- 15 Ml Jus de yuzu

- Sel et poivre
- Huile végétale

Pour la soupe coco

- 500 Ml Lait de coco
- 500 Ml Bouillon de poulet
- 60 Gr Sauce hoisin
- 100 Gr Échalote
- 0.50 Unité(s) Citronnelle
- 3 Goutte(s) Sambal oelek
- 100 Gr Carotte
- 100 Gr Champignon
- 100 Gr Poivron vert

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour les crevettes

Dans un bol, mettez vos crevettes, puis ajoutez les piments que vous aurez hachés, le sambal oelek, l'ail que vous aurez haché, le basilic que vous aurez ciselé, puis le reste des ingrédients.

Salez et poivrez, puis laissez mariner en couvrant d'un papier alimentaire et au frigo au minimum 30 minutes.

Au moment de servir, dans une poêle bien chaude, faites saisir les crevettes et finissez la cuisson en ajoutant le reste de la marinade. Retirez du feu et servez aussitôt.

Pour la soupe coco

Faites chauffer une casserole avec de l'huile végétale, et commencez à cuire la citronnelle

simplement coupée en deux et écrasée, puis ajoutez l'échalotte émincée finement. Laissez colorer et ajoutez le bouillon de poulet. Laissez cuire quelques minutes et ajoutez le lait de coco, le sambal oelek, la sauce hoisin et laissez cuire 5 minutes à feu moyen. À terme, goûtez et rectifiez l'assaisonnement au besoin.

Au moment de servir, déposez au fond de vos bols les légumes (carottes, champignons et poivron finement émincés), puis coulez la soupe bouillante par-dessus et enfin vos crevettes juste cuites. Servez aussitôt.

Montage

Dans un bol garnir les légumes, puis la soupe et ensuite les crevettes saisies, à la toute fin. Servir et manger aussitôt.

Bon appétit!