Soupe Bangkok au lait de coco et cari, tofu soyeux, shiitake et légumes croquants |

Recette pour 4 personnes

Description

Une soupe aux saveurs asiatiques, très appréciée aussi des végétariens!

L'astuce du chef

Attention, suivant la grosseur de vos vermicelles de riz, la cuisson peut varier d'une minute ou deux.

Ingrédients

Soupe Bangkok

- 700 Ml Bouillon de légumes
- 500 Ml Lait de coco
- 3 Cuil. à soupe Pâte de cari vert
- 300 Gr Tofu
- 75 Gr Champignon shiitake
- 100 Gr Carotte
- 50 Gr Échalote ciselée
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 150 Gr Vermicelles de riz
- 2 Cuil. à soupe Beurre d'arachide
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche
- 4 Feuille(s) Laitue iceberg
- 100 Gr Fèves germées

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Mettez à tremper les vermicelles dans de l'eau tiède/chaude pendant 15 à 20 minutes.

Préparez et faites bouillir votre bouillon de légumes.

Détaillez le tofu et les shiitake en julienne (petits bâtonnets).

Épluchez et ciselez finement l'échalote, épluchez et hachez la gousse d'ail.

Nettoyez vos feuilles de laitue Iceberg, ciselez-la.

Effeuillez la coriandre.

La soupe Bangkok

Dans une casserole chaude, mettez de l'huile et faites revenir l'échalote, l'ail et le cari vert.

Ajoutez le bouillon de légumes et le lait de coco, laissez cuire puis goûtez régulièrement de manière à obtenir un goût bien homogène (infusion).

Ajoutez le beurre d'arachide, laissez bouillir 2 minutes, mélangez bien puis ajoutez les vermicelles. Arrêtez le feu, laissez les vermicelles une minute dans le bouillon chaud (cuisson).

Montage

Dans vos bols ou assiettes creuses, répartissez les vermicelles, puis votre julienne de carotte, les shiitake, la laitue et le tofu.

Ajoutez les fèves germées, versez votre soupe bien chaude, puis parsemez de quelques feuilles de coriandre au moment de servir.

Bon appétit!