



Décoration d'intérieur
& Inspirations lifestyle

www.atelier-madame.fr

SOUPE CAMBODGIENNE BY MADAME M

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 1,5 litre de bouillon chaud (volaille ou légumes)
- 1 pot de purée de tomates séchées
- 500 ml de lait de coco
- 1 combawa ou citron vert
- 1 gousse d'ail
- 2 cm de gingembre frais ou de la purée de gingembre
- 1 tige de citronnelle émincée
- Herbes fraîches hachées (coriandre, basilic, menthe)
- Graines de sésame
- 40 g de champignons séchés «Shiitake» (ou 200 g de shiitake frais)
- 20 queues de crevettes (5 par personne)
- Vermicelle de riz
- Pousses de soja frais
- Salade Iceberg (pour son croquant)
- 4 c-a-s de cacahuètes grillées à sec et concassées
- Épices (clous de girofle, baies de genièvre, poivre, poivre de Sichuan, 4 ou 7 épices, carvi, etc.)

PRÉPARATION :

Préparation 20 min // Cuisson 25 min

1. Au préalable, préparez votre bouillon (dans l'idéal avec des restes de poulet ou des légumes, mais vous pouvez aussi le réaliser avec des cubes bouillons ou du fond de volaille, il doit y en avoir 1,5 litre au total). Y intégrer la gousse d'ail écrasée, le gingembre râpé, la tige de citronnelle coupée en tronçons, quelques épices. Laissez bouillir à petits bouillons 5 minutes, puis ajoutez la purée de tomates séchées. Mélangez au fouet. Laissez infuser feu éteint.
2. Si vous utilisez des champignons séchés, laissez-les se déployer dans votre bouillon.
3. Préparez le vermicelle de riz comme indiqué sur le paquet. Égouttez.
4. Décortiquez les queues de crevettes tout en gardant le bout, et coupez-les en deux dans la longueur. Réservez.
5. Préparez vos herbes fraîches et ciselez-les. Réservez.
6. Préparez vos bols (ils doivent être assez grands et profonds). Mettez-y une belle poignée de salade iceberg émincée, quelques pousses de soja frais, le vermicelle de riz, une cuillère de cacahuètes concassées, des graines de sésames grillées.
7. Remettez le feu sous le bouillon. Ajoutez-y le lait de coco. Mélangez. Si vous utilisez des champignons frais, coupez-les en lamelles et ajoutez-les à ce moment-là dans le bouillon pour les laisser cuire 5 min environ. Quand le bouillon reprend, y intégrer les queues de crevette et laissez mijoter 5 bonnes minutes encore. Salez si besoin.
8. Reprenez vos bols. Avec la louche, versez du bouillon avec les champignons et les crevettes dans chaque bol jusqu'à recouvrir légèrement les ingrédients déjà présents. Ajoutez un peu de zeste de citron vert ou de combawa, et les herbes ciselées !

Je prépare cette recette en guise de plat ; elle peut bien évidemment également servir d'entrée. Elle se réalise aussi bien avec des morceaux de poisson, de poulet, de bœuf émincé... A vous de faire selon vos envies !