

Soupe de crevettes au lait de coco et nouilles chinoises

Prép	Cuisson	Total
20 Mins	20 Mins	40 Mins

Auteur: Valérie Virorello-Jamili

Type: Asiatique

Difficulté: Facile

Portion(s): 4 personnes

Ingrédients

- 18 grosses crevettes entières crues
- 2 cs d'huile d'olive
- 2 cc de sauce pour nems Casino Saveurs d'Ailleurs (nuoc mam)
- 1 litre d'eau
- 20 cl de lait de coco Casino Saveurs d'Ailleurs
- 1 citron vert non traité (zeste et jus)
- 1 cc de sucre en poudre
- 1 oignon nouveau
- 10g de gingembre
- 8 brins de coriandre
- 1 sachet de nouilles chinoises Casino Saveurs d'Ailleurs

Instructions

1. Décortiquez les crevettes en conservant carapaces et têtes.
2. Mettez les crevettes dans un plat hermétique au frigo le temps de les utiliser.
3. Étape 2
4. Faites revenir les têtes de crevettes et les carapaces dans une grande casserole avec l'huile d'olive. Dès que l'ensemble est bien rouge, déglacez avec la sauce nuoc man puis ajoutez l'eau, le lait de coco, le jus de citron et son zeste, et le sucre. Poivrez légèrement et laissez cuire 20 minutes à petit bouillon en remuant de temps en temps.
5. Éteignez le feu et laissez infuser 10 minutes à couvert.
6. Étape 3
7. Passez le bouillon chaud dans une passoire en pressant bien pour extraire le maximum de jus.
8. Étape 4
9. Pendant ce temps, hachez l'oignon nouveau, le gingembre épluché et la coriandre. Réservez.
10. Étape 5
11. Faites cuire les nouilles chinoises selon les indications se trouvant sur le paquet, égouttez-les et commencez à dresser les assiettes en répartissant les nouilles dedans.
12. Déposez les crevettes crues par dessus, parsemez du mélange oignon, gingembre, coriandre et versez le bouillon au lait de coco bouillant (n'hésitez pas à le refaire chauffer car les crevettes cuiront à son contact).
13. Servez sans attendre.

Recipe by Recettes de cuisine | [marciatack.fr](http://www.marciatack.fr) at <http://www.marciatack.fr/soupe-de-crevettes-au-lait-de-coco-et-nouilles-chinoises/>

