

Soupe Tom Yum

Ingrédients:

350g à 400g de crevettes (avec la têtes)
2l d'eau
5 piments thaï
4 gros bâtons de citronnelle (ou 6 petits)
45g à 50g de galanga
12 feuilles de lime kaffir
3 gousses d'ail
20-25 tomates cerises coupées en deux
1 gros oignon jaune - coupé grossièrement
3 tasses de champignons de paille (ou de votre choix) - coupés grosseur d'une bouchée
3 c. à table de pâte de chili
150ml de lait évaporé
7 c. à table de sauce de poisson
2 c. à table de sucre
7 c. à table de jus de lime (entre 4 et 6 limes, selon leur quantité de jus)
Optionel: nouilles aux œufs, nouilles de riz, riz

Garniture: coriandre

Étapes pour le bouillon:

Note: Pour notre recette, nous faisons un bouillon avec les têtes et carapaces de crevettes. Vous avez aussi le choix de faire la soupe juste avec de l'eau si vous ne voulez pas de crevettes. Une autre option serait d'utiliser 2 litres de bouillon de poulet non-salé.

Enlever les têtes et les carapaces de crevettes et mettez-les dans un chaudrons avec 2 litres d'eau. Faire bouillir à feu moyen (mijoter) les carapaces pendant 40 minutes. Écumer de temps en temps la mousse qui s'accumule à la surface du bouillon. *pour les queues de crevettes, déveiner et les mettre au réfrigérateur pour les remettre plus tard dans la recette.

Au bout de 40 minutes, filtrer le bouillon avec une passoire fine. Ajouter un peu d'eau à votre bouillon afin d'avoir un total de 2 litres.

Écraser grossièrement les piments thaï et les gousses d'ail. Couper en tranches minces de 3mm un morceau de galanga de la taille d'une balle de golf. Pour les bâtonnets de citronnelle, utiliser seulement la grosse partie de la tige et l'écraser légèrement avant de la couper en biseau. Retirer les tiges des feuilles de lime kaffir et déchirer-les en quelques morceaux à la main. Mettre tous ces ingrédients dans le bouillon et fermer le couvercle. Mijoter à feu moyen-élevé pour 10-15 minutes.

Au bout de 10-15 minutes, intégrer au bouillon 3 c. à table de pâte de chili, 150ml de lait évaporé, 7 c. à table de sauce de poisson et 2 c. à table de sucre. Laisser mijoter 2-3 minutes.

À l'aide d'une passoire, retirer tous les ingrédients solide du bouillon.

Ajouter au bouillon: oignon, champignons, tomates cerises. Cuire jusqu'à ce que les oignons deviennent transparents.

Ajouter les queues de crevettes et cuire pour environ 1 minute.

Retirer du feu et ajouter le jus de lime.

Goûter et ajuster au goût. Plus de lime si vous voulez plus d'acidité, de la sauce de poisson pour le salé et du sucre pour balancer le tout.