

Soupe de Crevettes au Lait de Coca

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- SCAMPIS	30 (crevettes d'eau douce)
- LAIT DE COCO	330 ml
- BOUILLON DE VOLAILLE	300 ml (1/2 cube)
- TOMATE(S)	1 + 1/2 pour la garniture
- OIGNON(S)	1
- GINGEMBRE	1 cm
- CURRY EN POUDRE	1 c à café
- SAUCE AU SOJA	1 c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	un peu
- SEL	
- MAIZENA	un peu si nécessaire



Recette:

- Décortiquez les crevettes complètement. Réservez au frais.
- Pelez et émincez l'oignon.
- Pelez et coupez la tomate en dés.
- Epluchez le gingembre et émincez-le finement.
- Dans une casserole, faites revenir dans un peu de beurre, l'oignon émincé. Ajoutez les dés de tomates et le gingembre. Remue pendant 2 minutes.
- Incorporez le curry puis, arrosez avec le lait de coco et le bouillon de volaille. Laissez mijoter pendant 10 minutes.
- Mixez le tout.
- Ajoutez la sauce au soja et les crevettes. Laissez cuire 2 minutes.
- Ajoutez un peu maïzéna pour épaissir la sauce si nécessaire.
- Servez très chaud saupoudré de coriandre et garni de lamelles de tomates.