

Recette créée par
Directeur Culinaire François Desroches



ingrédients

1,5 litre (6 tasses) de **boisson de soya Natur-a non sucré**
2 échalotes finement hachées
15 ml (1 c. à table) de gingembre finement haché
15 ml (1 c. à table) de citronnelle finement hachée
2 gousses d'ail finement hachées
15 ml (1 c. à table) de sauce de poisson (nuoc-mâm)
15 ml (1 c. à table) de miel
15 ml (1 c. à table) de pâte de cari rouge
500 ml (2 tasses) de shiitakés finement tranchés
125 ml (1/2 tasse) de noix de coco râpée non sucrée et déposée dans un sachet de thé ou coton fromage pour infuser
340 g de crevettes d'Argentine coupées en deux, sur le sens de la longueur
200 g de nouilles aux œufs de type ramen
250 ml (1 tasse) de pois sucrés tranchés sur le sens de la longueur
1 litre (4 tasses) de bok choys tranchés finement
125 ml (1/2 tasse) d'oignons verts finement ciselés
45 ml (3 c. à table) de fèves de soya rôties et concassées

Soupe thaï aux crevettes, bok choy et fèves de soya

méthode

- Dans une grande casserole chaude et huilée, suer à feu moyen l'échalote, le gingembre et la citronnelle pendant 7 à 8 minutes. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson pendant deux minutes.
- Verser la boisson de soya et ajouter la sauce de poisson, le miel, la pâte de cari, les shiitakés et le sachet de noix de coco. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant 20 minutes.
- Ajouter les crevettes et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.
- Ajouter les nouilles et poursuivre la cuisson un autre 7-8 minutes ou jusqu'à ce que les nouilles soient cuites.
- Ajouter les pois sucrés et les bok choys et laisser mijoter pendant deux minutes.
- Servir la soupe dans un bol et ajouter les oignons verts et les fèves de soya.

SUIVEZ NOUS SUR



tableedeschefs.org

UNE INITIATIVE DE

INSPIRÉE PAR

La Tablée des Chefs

