



Ingrédients pour 4 personnes :

- 20 queues de crevettes crues décortiquées
- 1,5 L. Eau
- 1 sachet de bouillon de volaille
- 2 bâtons de citronnelle
- 1 petite tête de galanga
- 4 feuilles de citronnier
- 1 cuillère à soupe de pâte de crevette pimentée
- 1 cuillère à soupe de pâte préparation pour Tom Yam
- Un peu de sucre
- Sauce de poisson
- Jus de citron vert
- De la coriandre, du Ngo gai et de la ciboulette thaï finement émincée

- Écraser les bâtons de citronnelle et découper des morceaux de 4 cm longueur.
- Enlever la peau du galanga et l'émincer.
- Décortiquer les queues de crevettes. Couper dans le sens de la longueur le dos de la crevette pour enlever l'intestin noir. Laver les crevettes et les éponger avec du papier absorbant.
- Mettre de l'eau à bouillir.
- Y ajouter le sachet de bouillon de volaille, la citronnelle, le galanga et les feuilles de citronnier, puis laisser infuser à feu doux pendant 10 minutes.
- Retirer le sachet de bouillon de volaille.
- Ajouter la pâte de crevette pimentée et la pâte préparation pour Tom Yam.
- Saler avec la sauce de poisson selon votre goût.
- Ajouter un peu de sucre.
- Remettre à feu vif puis porter le bouillon à ébullition.
- Ajouter les queues de crevettes.
- Quand les queues de crevettes sont opaques, elles sont cuites.
- Retirer la casserole du feu.

Dressage.

- Servir le bouillon et les crevettes dans une assiette creuse.
- Ajouter le jus de citron vert et parsemer d'herbes.
- Servir aussitôt.

Astuces

- On peut trouver les feuilles de citronnier surgelées.
- Si vous n'avez que de la coriandre, cela fera l'affaire !
- Toujours mélanger du sel fin aux crevettes puis les rincer à grande eau pour les rendre croquantes.