

Bouillon de crevettes géantes, combava, citronnelle, bok choy à la vapeur, coriandre fraîche

Recette pour 4

Description

Voilà un bouillon de crevette qui sera remplir vos attentes, parfumé et garnit de petits champignons et légumes vapeur.

Pour le bouillon Tom Kha Kai regarder l'astuce du chef, sinon procurez-vous un bouillon de crustacé dans le commerce.

L'astuce du chef

Le lien pour le Bouillon Tom Kha Kai sur notre site.

<https://www.ateliersetsaveurs.com/les-recettes/culinaires/detail/3698/tom-kha-kai-de-poissons-base-2>

Ingrédients

Bouillon de crevettes

- 12 Unité(s) Crevettes géantes non decortiquées
- 1 Unité(s) Combava
- 1 Paquet(s) Champignon enoki
- 1 Paquet(s) Champignons shimeji
- 2 Unité(s) Bok choy
- 4 Feuille(s) Chou chinois
- 1 Bâton(s) Citronnelle
- 800 Ml Bouillon Tom Kha Kai
- 2 Feuille(s) Combava
- 2 Tige Basilic thaï
- 2 Tige Coriandre fraîche
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Vapeur** à **212 F°**

Bouillon de Crevettes

Décortiquez les crevettes si nécessaire, coupez-les en deux dans la longueur. Les placer dans un bol, les assaisonner avec un filet d'huile d'olive, râpez du combava, poivrez. Coupez les pieds des

champignons enoki et shimeji.

Coupez les bok choy en deux ou quatre (suivant la grosseur) sur la longueur. Coupez le bâton de citronnelle en deux sur la longueur, puis une nouvelle fois en deux.

Portez à ébullition le bouillon Tom Kha Kai (bouillon de crustacés) avec les feuilles de combava.

Dans un panier à vapeur, déposez dedans, les crevettes assaisonnées, les bok choy et 2 morceaux de citronnelle, faites cuire durant 2 minutes. Retirez les crevettes, continuez avec les légumes si nécessaire.

Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, faites revenir l'autre partie de la citronnelle, les feuilles de chou chinois. Ajoutez les shimeji à feu vif pendant 30 secondes.

Montage et finitions

Dans les bols, déposez les crevettes et les légumes, parsemez les feuilles de coriandre de basilic thaï et ajoutez les champignons enoki.

Vérifiez l'assaisonnement du bouillon puis versez le bouillon chaud au moment de servir.

Bon appétit!