



Soupes

## **Soupe Tom Yum au coco avec scampis**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

300 grammes scampi's (épluchés et nettoyés)  
100 grammes d'anneaux de calmar  
2 gousses d'ail (écrasées)  
2 centimètres de gingembre  
200 grammes tomates cerise  
1 chili rouge  
1 poivron rouge  
1 poivron jaune  
100 grammes de haricots (fins)  
100 grammes de pois sugar snap  
4 jeunes oignons  
1 citronnelle (branchette)  
2 cuillères à soupe d'huile d'arachide  
700 millilitres de bouillon de légumes  
4 cuillères à soupe de sauce poisson (Thaï)  
2 cuillères à café de sucre brun  
1 citron vert (jus)  
2 cuillères à soupe pâte de curry rouge  
400 millilitres de lait de coco  
1 poignée de coriandre  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Lavez les scampis et les anneaux de calamar et faites-les bien égoutter. Pelez l'ail, épluchez le gingembre et hachez-le finement. Coupez les tomates en deux. Coupez le piment en petits dés, les poivrons en lamelles, les haricots et les pois sucrés en petits morceaux obliques. Battez la citronnelle et coupez-la en deux.

Chauffez l'huile dans une cocotte ovale et faites-y cuire un peu les scampis et les anneaux de calamar à feu fort. Retirez-les ensuite. Ajoutez l'ail, le gingembre, le chili et le poivron et faites cuire le tout 2-3 minutes en mélangeant. Déglacez avec le bouillon. Ajoutez-y en mélangeant la citronnelle, les haricots, les pois et les jeunes oignons et faites mijoter le tout couvert une dizaine de minutes à feu moyen.

Entretemps mélangez la sauce poisson avec le sucre, 2 cs de jus de citron vert, la pâte de curry et le lait de coco. Ajoutez le mélange au coco à la soupe et mélangez. Ajoutez aussi les tomates, les scampis et les anneaux de calamar et faites encore une fois cuire le tout 8-10 minutes dans le bouillon brûlant. Enlevez la citronnelle, salez et poivrez la soupe et garnissez avec la coriandre.

