

TOM YAM KOONG

- 12 crevettes,
- 8 champignons de Paris
- 60 cl de bouillon de volaille,
- 10 cl de lait de coco,
- 2 tiges de citronnelle,
- 2 petits piments rouges,
- 4 feuilles de combava,
- 2 échalotes,
- 1 gousse d'ail,
- Gingembre,
- 1 cuillère à soupe de nuoc man,
- 1 citron vert,
- Coriandre.

Eplucher et émincer les échalotes.

Hacher l'ail.

Prélever le centre des citronnelles.

Eplucher et hacher le gingembre.

Prélever le zeste de citron.

Tout mettre dans une casserole avec le bouillon de volaille et porter à ébullition.

Nettoyer les champignons et les couper en 4.

Ajouter les piments, les feuilles de combava, les champignons et le lait de coco.

Cuire 2 mn.

Ajouter le nuoc man, le jus de citron vert, la coriandre ciselée et les crevettes.

Cuire 1 mn.