

SOUPE THAÏE AUX CREVETTES ET À LA NOIX DE COCO



Temps Total
30 MIN.

Portion
250 ML

Difficulté
EASY

Rendements
8

INGRÉDIENTS

POIDS

MESURE

Riz basmati non cuit	3/4 tasse	185 mL
Beurre	2 c. à soupe	30 mL
Crevettes moyennes, cuites	1 lb	454 g
Ail, émincé	2 gousses	2 gousses
Oignons, coupés en dés	1/2 tasse	125 mL
Poivrons de couleurs différentes, congelés, coupé en dés	1 tasse	250 mL
Gingembre fraîchement râpé	1 c. à soupe	15 mL
Base de soupe concentrée au cari et à la noix de coco de Campbell's®	4 tasses	1 L
Eau	4 tasses	1 L
Jus de lime frais	1	1
Coriandre fraîche, hachée	2 c. à soupe	30 mL
Sel et poivre, au goût		



INSTRUCTIONS

1. Faire cuire le riz selon les directives sur l'emballage; réserver.
2. Dans une grande marmite ou un faitout, faire fondre le beurre à feu moyen-vif. Ajouter dans la marmite les crevettes, le sel et le poivre, au goût, l'ail, les oignons et le mélange de poivrons. Cuire de 3 à 4 minutes environ, en remuant constamment, jusqu'à ce que les ingrédients soient tendres. Incorporer le gingembre et poursuivre la cuisson 1 minute, jusqu'à ce que le mélange soit odorant.
3. Reconstituer la **Base de soupe concentrée au cari et à la noix de coco de Campbell's®** avec l'eau.
4. Ajouter la Base de soupe concentrée au cari et à la noix de coco reconstituée au restant des ingrédients. Cuire de 1 à 2 minutes environ, en fouettant constamment, jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé.
5. Porter à ébullition; réduire le feu et laisser mijoter de 8 à 10 minutes environ, jusqu'à ce que le mélange ait légèrement épaissi.
6. Incorporer le riz cuit, le jus de lime et la coriandre.
7. Servir immédiatement.