



Crevettes sur une soupe à la crème

Temps de préparation: 30 minutes
Niveau: facile

Ingrédients pour 4 personnes:

350g de queues de crevettes de Patagonie
400g de petits pois surgelés
2 échalotes
1 gousse d'ail (facultatif)
500ml de bouillon de légumes
100ml de lait de coco crémeux
½ citron vert
1 cuillère à café de sucre
4 brochettes en bois
Quelques feuilles de cerfeuil
Un petit morceau de gingembre
Sel, poivre, un peu d'huile pour saisir



Préparation :

1. Commencer par décongeler les queues de crevettes selon les instructions indiquées sur le sachet
2. Couper les échalotes et l'ail en dés. Éplucher le gingembre et le frotter jusqu'à obtention d'une fine pâte.
3. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une grande casserole et cuire les échalotes à l'étouffée. Ajouter l'ail ainsi que le gingembre et le sucre. Déglacer rapidement avec le bouillon de légumes et ajouter les petits pois surgelés. Laisser cuire pendant environ 10 minutes à feux doux.
4. Maintenant il faut ajouter le cerfeuil en petits morceaux et réduire la purée de pois en soupe au blender jusqu'à consistance désirée. Ajouter le lait de coco et mélanger à nouveau au blender. Réchauffer si nécessaire. Assaisonner la soupe avec un peu de jus de citron vert, du sel et du poivre.
5. Enfin, embrocher les crevettes sur les pics en bois et les faire griller selon les instructions sur le sachet. Ajouter une goutte de jus de citron vert et servir avec la soupe. Selon les envies, ajouter un nuage de lait de coco sur la soupe.