



### **Tom yum goong**

Pour 2 personnes en plat, en se resservant :

- 615 mL d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes bio
- 300 g de crevettes surgelées et décongelées
- 1 tige de citronnelle
- 1 morceau de galanga d'1 cm
- 1 échalote
- 1/2 càc de purée de piment
- 2 petites tomates
- 1/2 poivron rouge
- 150 à 200 g de champignons de Paris
- 1 càs de sauce nuoc-mam
- 1 càs de jus de citron

Faire chauffer l'eau dans un faitout avec le cube de bouillon.

Pendant ce temps, décortiquer les crevettes si besoin, réserver.

Laver les champignons, couper le bout abîmé du pied, et les couper en 4.

Emincer en lamelles pas trop fines le poivron mais émincer finement l'échalote.

Emincer finement la citronnelle et le galanga. Les ajouter dans le bouillon chaud, sur feu doux. Ajouter également l'échalote, la purée de piment et le poivron. Porter à ébullition, laisser bouillir 5 min et réduire le feu.

Ajouter les tomates coupées en petits dés et les morceaux de champignons et laisser mijoter 5 min. Ajouter les crevettes et poursuivre la cuisson 3 à 5 min. Eteindre le feu, incorporer la sauce nuoc-mam et le jus de citron et servir aussitôt dans des assiettes creuses avec du riz blanc.