

# LA SOUPE THAÏ AIGRE-DOUX AUX CREVETTES (TOM YAM GOONG)

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/soupe-thai-crevettes/>

Une soupe aux saveurs exotiques, facile à réaliser et délicieuse

Parts : 4

Temps de préparation : 30 Minutes

Volume : 4 bols

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Asiatique

Plats : Entrée, Soupe & Velouté,

## Ingrédients

### Pour 4 personnes

1 Litre de Bouillon de Poulet

1 Litre de Bouillon de Poulet Pour la recette, voir ICI. De préférence, un [[25006 \*bouillon de poulet Thaï]], recette ICI

150 grammes de Galanga ("Gingembre Thaïlandais")

3 Tiges de Citronnelle

3 Feuilles de Kaffir (ou de Combava)

3 Feuilles de Kaffir (ou de Combava) Ou INGR\_QTYMOITIE\_KAFR1 paires de 2 feuilles (les feuilles sont attachées)

8 Crevettes

150 grammes de Champignons de Paille

2 Piments Rouges Thaïlandais

3 cuillères à soupe de Jus de Citron Vert

2 cuillères à soupe de Sauce Poisson 'Nuoc-mâm'

1 cuillère à soupe de Sucre Cassonade

1 cuillère à soupe de Sucre Cassonade Ou du sucre de palme

\*Déco

des Feuilles de Coriandre

### Pour 2 personnes

1/2 Litre de Bouillon de Poulet

1/2 Litre de Bouillon de Poulet Pour la recette, voir ICI. De préférence, un [[25006 \*bouillon de

## LA SOUPE THAÏ AIGRE-DOUX AUX CREVETTES (TOM YAM GOONG)

poulet Thaï]], recette ICI

75 grammes de Galanga ("Gingembre Thaïlandais")

1,5 Tiges de Citronnelle

1,5 Feuilles de Kaffir (ou de Combava)

1,5 Feuilles de Kaffir (ou de Combava) Ou INGR\_QTYMOITIE\_KAFR1 paires de 2 feuilles (les feuilles sont attachées)

4 Crevettes

75 grammes de Champignons de Paille

1 Piment Rouge Thaïlandais

1,5 cuillères à soupe de Jus de Citron Vert

1 cuillère à soupe de Sauce Poisson 'Nuoc-mâm'

1/2 cuillère à soupe de Sucre Cassonade

1/2 cuillère à soupe de Sucre Cassonade Ou du sucre de palme

\*Déco

des Feuilles de Coriandre

### Pour 6 personnes

1,5 Litres de Bouillon de Poulet

1,5 Litres de Bouillon de Poulet Pour la recette, voir ICI. De préférence, un [[25006 \*bouillon de poulet Thaï]], recette ICI

225 grammes de Galanga ("Gingembre Thaïlandais")

4,5 Tiges de Citronnelle

4,5 Feuilles de Kaffir (ou de Combava)

4,5 Feuilles de Kaffir (ou de Combava) Ou INGR\_QTYMOITIE\_KAFR1 paires de 2 feuilles (les feuilles sont attachées)

12 Crevettes

225 grammes de Champignons de Paille

3 Piments Rouges Thaïlandais

4,5 cuillères à soupe de Jus de Citron Vert

3 cuillères à soupe de Sauce Poisson 'Nuoc-mâm'

1,5 cuillères à soupe de Sucre Cassonade

1,5 cuillères à soupe de Sucre Cassonade Ou du sucre de palme

\*Déco

des Feuilles de Coriandre

### Pour 8 personnes

2 Litres de Bouillon de Poulet

2 Litres de Bouillon de Poulet Pour la recette, voir ICI. De préférence, un [[25006 \*bouillon de poulet Thaï]], recette ICI

300 grammes de Galanga ("Gingembre Thaïlandais")

6 Tiges de Citronnelle

## LA SOUPE THAÏ AIGRE-DOUX AUX CREVETTES (TOM YAM GOONG)

6 Feuilles de Kaffir (ou de Combava)

6 Feuilles de Kaffir (ou de Combava) Ou INGR\_QTYMOITIE\_KAFR1 paires de 2 feuilles (les feuilles sont attachées)

16 Crevettes

300 grammes de Champignons de Paille

4 Piments Rouges Thaïlandais

6 cuillères à soupe de Jus de Citron Vert

4 cuillères à soupe de Sauce Poisson 'Nuoc-mâm'

2 cuillères à soupe de Sucre Cassonade

2 cuillères à soupe de Sucre Cassonade Ou du sucre de palme

\*Déco

des Feuilles de Coriandre

### Instructions

#### Parlons des Ingrédients...

##### L'importance des ingrédients Asiatiques achetés en magasin... Asiatique

On a besoin de quelques produits Asiatiques, or, un des secrets de ces recettes, c'est de se procurer des produits de qualité. Je vous déconseille de prendre les produits des supermarchés. Ils sont en général très mauvais. De plus, les magasins Asiatiques sont plus nombreux et plus faciles à trouver que l'on ne croit. Egalement, ces produits ne sont pas très chers : pour quelques Euros dans un magasin Asiatique (ou sur internet) et vous obtiendrez un meilleur résultat qu'en prenant des "substituts". Quand on n'habite pas une grande agglomération, on se dit qu'on ne trouvera jamais ces produits, à part dans les supermarchés.

Photo ci-dessus: Le Mekong Market, que j'ignorais quand j'habitais la petite ville de Ferney Voltaire. Je n'y avais jamais prêté attention jusqu'à ce que je demande à un restaurant : c'était à côté de chez moi et je ne le savais pas. Renseignez-vous et allez faire vos provisions dans un magasin Asiatique : Il y en a sûrement un pas trop loin ! Renseignez-vous auprès d'un restaurant Asiatique comme j'ai fait : Leur produits sont bien meilleurs et moins chers qu'en supermarché !

Mekong Market

30 Rue de Versoix

01210 Ferney-Voltaire

France

Le Galanga ("Gingembre Thaïlandais") est une racine, comme le Gingembre, et est très utilisé dans la cuisine Thaïlandaise, avec une saveur très raffinée. C'est un produit peu cher, et qui fait toute la différence... pour les saveurs de ce plat !

Le Galanga est également appelé "Gingembre Thaïlandais", (toutefois son goût est différent du gingembre, plus doux et plus fin)

## LA SOUPE THAÏ AIGRE-DOUX AUX CREVETTES (TOM YAM GOONG)

Découper le Galanga ("Gingembre Thaïlandais") (150 g) en tranches. La racine est un peu dure, mais avec un bon couteau c'est faisable

Les Tiges de Citronnelle (3) est un produit que j'adore. Une longue tige qui embaume toute la cuisine. Une fois infusée, elle apporte un goût vraiment fin et exquis

On commence par couper les extrémités des Tiges de Citronnelle

Découper les tiges en 3 longueurs

Taper légèrement avec une casserole ou un objet un peu lourd afin de casser les fibres (et de libérer un maximum de saveurs)

Les Feuilles de Kaffir (ou de Combava) viennent toujours en couple inséparable

Je n'en trouve pas facilement, pour être franc. Parfois, au rayon surgelé des magasins Asiatiques.

Le plus souvent, je fais cette soupe sans cet ingrédient

Déchirer les feuilles afin qu'elles puissent infuser plus facilement

Pour le Bouillon de Poulet : la qualité de votre soupe sera vraiment meilleure si vous faites votre propre recette de bouillon Thaï : je vous donne la recette du bouillon de poulet Thaï, ICI.

Si vous n'avez pas le temps de le faire, vous pouvez remplacer par du bouillon de poulet du commerce (privilégier du bouillon BIO et non salé)

1. Cuire jusqu'à ébullition le Bouillon de Poulet (1 Litre), le Galanga ("Gingembre Thaïlandais") (150 g), les Tiges de Citronnelle (3) et les Feuilles de Kaffir (ou de Combava) (3) dans une casserole

2. Réduire le feu puis cuire à frémissement pendant 15 minutes

Pour les piments, prendre des Piments Rouges Thaïlandais (2), sinon prendre d'autres piments rouges

Couper les extrémités

Ces piments peuvent être piquants : ce sont les graines qui sont piquantes

Retirer ces graines (sous un filet d'eau), et en laisser un peu (un quart) si vous voulez une soupe un peu piquante, sinon, enlever toutes les graines

Emincer les piments

Pour les champignons, prendre des Champignons de Paille : des champignons Asiatiques que l'on trouve en boîte, et qui sont exquis avec cette soupe !

On peut prendre également d'autres champignons Asiatiques. Et si on ne trouve rien d'Asiatique, alors des champignons locaux...

3. Ajouter les Crevettes (8), les Champignons de Paille (150 g) et les Piments Rouges Thaïlandais (2). Prendre des crevettes avec leur carapace ! C'est en effet la carapace qui donne tout le goût à la soupe. Et contrairement aux photos, prendre des crevettes entières avec la tête.

4. Cuire à feu doux pendant 3 minutes

5. Ajouter le Jus de Citron Vert (3 c. à soupe), la Sauce Poisson 'Nuoc-mâm' (2 c. à soupe) et en option, le Sucre Cassonade (1 c. à soupe) (ou encore mieux, du sucre de palme)

6. C'est alors le moment de goûter : vous pouvez ajuster avec un peu plus de sauce poisson, de citron, de sucre, etc... à votre goût

7. Cuire 2 minutes et servir aussitôt : ne pas laisser trop longtemps car sinon les crevettes se raffermissent et perdent en souplesse

## LA SOUPE THAÏ AIGRE-DOUX AUX CREVETTES (TOM YAM GOONG)

### **Suggestions d'améliorations**

Des suggestions à tester la prochaine fois...

- Les Thaïlandais ajoutent parfois des quartiers de tomates pelées
- D'autres livres indiquent d'utiliser du "Nam Prik Pao", une pâte. On peut s'en inspirer et ajouter à la soupe 20 g de crevettes séchées qu'il suffit de moulinier très finement : cela apporte un fumet de poisson naturel et très gouteux. Si la poudre n'est pas assez moulue, il faudra la placer dans un sachet à herbes