

### Crevettes en bouillon thaï



**Ingrédients** : 8 grosses crevettes crues, une botte de coriandre, gingembre cru, 1 botte de petits oignons blancs, bâton de citronnelle, feuilles de citron, citron vert, 1 navet long, 1 branche de céleri, 1 bouillon cube miso, huile d'olive

Dans une casserole, porter à ébullition 1 litre d'eau.

Eplucher les oignons, garder les tiges. Peler et hacher le gingembre. Effeuillez la coriandre et conservez les tiges. Presser le citron et réserver le jus. Ajouter 1 bouillon cube à l'eau bouillante, ainsi que les feuilles de citron, les tiges de coriandre, les écorces extérieures des bâtons de citronnelle, la moitié du gingembre. Couper le feu et laisser infuser hors du feu, pendant 10 minutes à couvert.

Pendant ce temps, découper les oignons en tronçons, tailler le cœur tendre des bâtons de citronnelle finement. Tailler les légumes en fine julienne : carotte, navet blanc, céleri.

Découper enfin les crevettes crues décortiquées en gros morceaux et les arroser d'huile d'olive, saler, poivrer. Filtrer la casserole de bouillon afin d'en enlever toutes les herbes aromatiques, et remettre le bouillon lisse sur le feu.

Porter à ébullition quelques secondes et y ajouter le jus de citron. Déposer les crevettes et légumes crus dans les bols individuels, et verser le bouillon brûlant dessus, juste avant de servir.