

SOUPE THAI POTIRON CREVETTES

1 c. à s. d'huile
1 g d'ail pilé
4 ciboules hachées
2 petits piments rouges frais hachés
1 c. à s. de citronnelle fraîche hachée
½ c. à c. de pâte de crevettes
500 ml de bouillon de volaille (ou autre pour Caro) chaud
500g de potiron coupé en morceaux
400 ml de crème de coco
250 g de petites crevettes cuites décortiquées
1 c. à s. de feuilles de basilic coupées en lanières

- 1- Faire chauffer l'huile dans une cocotte et faire cuire l'ail, la ciboule, les piments, la citronnelle et la pâte de crevettes en remuant régulièrement.
- 2- Verser le bouillon et porter à ébullition. Ajouter le potiron, baisser le feu, couvrir et laisser mijoter 10 mn (j'ai laissé plus). Ajouter alors la crème de coco et laisser cuire 10 mn de plus jusqu'à ce que le potiron soit tendre.
- 3- Ajouter les crevettes et laisser cuire à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à ce que la soupe soit chaude.
- 4- Garnir de basilic et servir aussitôt