

Fondue tom yum goong aux crevettes

durée totale **40 min.** 20 min. temps de préparation 20 min. temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
2.730 kJ / 653 kcal

Matières grasses: **39 g** Protéines: **38 g**
Glucides: **40 g**

INGRÉDIENTS

4 portions

8	crevettes entières avec la tête
	Les têtes et carcasses des crevettes
20 g	de gingembre
600 ml	d'eau
1	piment rouge
300 g	de chou chinois
1	oignon
2	branches de céleri
8	tomates cerise
10 g	de champignons noirs séchés (oreilles de Juda)
150 g	de pousses de bambou (en conserve)
40 g	de coriandre
400 g	de blanc de poulet
100 g	de vermicelles de haricot mungo (vermicelles de verre)
400 ml	de lait de coco
90 ml	<u>Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman</u>
60 ml	d'huile pimentée

PRÉPARATION

Étape 1

8 crevettes entières avec la tête - Les têtes et carcasses des crevettes - **20 g** de gingembre - **600 ml** d'eau - **1** piment rouge
Rincer les crevettes. Les décortiquer en retirant la tête et la carapace, puis les réserver pour le bouillon. À l'aide d'un petit couteau, inciser légèrement le dos de chaque crevette pour retirer la veine noire. Tailler le gingembre en fines allumettes. Émincer finement le piment rouge pour plus de piquant. Dans un grand faitout, faire torréfier à sec les têtes et carcasses de crevettes réservées à feu moyen, jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur rose vif et commencent à accrocher légèrement au fond. Verser l'eau, ajouter le gingembre et le piment. Porter à ébullition puis laisser mijoter pendant 10 minutes en écumant régulièrement la surface.

Étape 2

300 g de chou chinois - **1** oignon - **2** branches de céleri - **8** tomates cerise - **10** de champignons noirs séchés - **150 g** de pousses de bambou - **40 g** de coriandre - **400 g** de blanc de poulet - **100 g** de vermicelles de haricot mungo
Laver soigneusement tous les légumes. Découper le chou chinois en morceaux. Éplucher l'oignon et le couper en fins quartiers. Effiler les branches de céleri si nécessaire et les émincer en biseau. Couper les tomates cerise en deux. Rincer brièvement les champignons noirs séchés, puis les faire tremper dans un grand volume d'eau pour les réhydrater. Déchirer les plus gros morceaux à la main. Émincer finement les pousses de bambou. Hacher grossièrement la coriandre. Couper le blanc

de poulet en fines lamelles. Faire tremper les vermicelles dans de l'eau selon les instructions du paquet.

Étape 3

400 ml de lait de coco - **90 ml** Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman - **60 ml** d'huile pimentée

Filtrer le bouillon de l'étape 1 à travers une passerelle fine (ou un chinois) et le verser dans le faitout. Incorporer le lait de coco, la sauce soja citronnée Ponzu Kikkoman et l'huile pimentée. Porter à doux frémissement.

Étape 4

Plonger le chou chinois, l'oignon, le céleri, les tomates cerise, les champignons noirs et les pousses de bambou dans le bouillon. Porter à ébullition et laisser cuire jusqu'à ce que les légumes commencent à s'attendrir. Ajouter ensuite les lamelles de poulet et les crevettes réservées à l'étape 1. Laisser mijoter jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit et que les crevettes deviennent opaques et rosées. Parsemer de coriandre fraîche.

Étape 5

Add the glass noodles to the remaining broth. Cook for 1–2 min or until tender and serve.