

Tom Yam Kung - Soupe thaï aux crevettes, à la citronnelle et au lait de coco

écrit par Karim



La cuisine thaïlandaise est un véritable mélange de saveurs et de textures, qui la rendent unique et riche en saveurs. Figurant parmi les plats thaïlandais les plus populaires, la soupe thaïlandaise aux crevettes ou au poulet appelée Tom Yum, est un feu d'artifices de saveurs.

La soupe est présente à chaque repas en Thaïlande. Il y a tellement de types de soupes qu'il est quasiment impossible de toutes les présenter. Celle que j'apprécie particulièrement, c'est la soupe Tom Yam. Durant mes 2 séjours en Thaïlande, à l'exception de quelques repas, j'ai principalement mangé des soupes thaï.

Si vous n'appréciez pas la cuisine relevée, ça risque d'être compliqué. Un des caractères principaux de la cuisine thaïlandaise est son goût très épicé.

Pour réaliser cette recette, vous allez devoir vous rendre dans un magasin asiatique. L'ensemble des ingrédients nécessaires pour cette recette ne sont pas disponibles en grandes surfaces. Vous y trouverez des herbes fraîches, des légumes, des épices et condiments indispensables pour réaliser ce plat.

Elle est composée d'ingrédients tels que la citronnelle, du galanga, des feuilles de combava, du gingembre et des crevettes qui s'harmonisent à merveille et révèlent tous leurs saveurs. Ce que je trouve génial avec cette soupe, c'est la possibilité de changer, au gré de vos envies, ou de rajouter des ingrédients à souhait afin de personnaliser sa soupe.

J'ai passé beaucoup de temps sur Internet pour trouver la recette idéale mais comme il existe autant de recettes que de cuisiniers, j'ai fini par concocter ma version. Après tout, ce qui compte en cuisine c'est de se faire plaisir et épater ses convives. J'ai conservé les ingrédients de base (photo prise dans un restaurant avec la liste des épices, herbes et condiments) et ajouter ma touche personnelle.

Je n'avais pas de 'Nam phrik phao', c'est une sauce épicée thaïlandaise connue sous le nom de « Nam phrik », l'une des pâtes au piment utilisées dans la cuisine thaïlandaise. Il contient des piments, des crevettes fermentées, des échalotes, du tamarin, du galanga et du gingembre. Je l'ai remplacé par des piments oiseau pour conserver le côté épicé de la soupe. De plus, vous remarquerez que les ingrédients qui compose la pâte sont déjà tous présents dans la liste des ingrédients.

Il faut compter **30 minutes** de préparation et **30 minutes** de cuisson.

Ne fuyez pas devant la liste impressionnante des ingrédients. Vous trouverez tout ce dont vous avez besoin dans les magasins spécialisés asiatiques. Ils se congèlent tous sans exception et gardent toutes leurs saveurs. Et question prix, ce n'est vraiment pas cher du tout. Dernièrement, j'ai remarqué que le magasin Grand Frais disposait de quelques produits asiatiques mais un tantinet plus chers.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :

→ 1 faitout

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

→ 1,2 litre de bouillon de volaille

→ 40 cl de lait de noix de coco

→ 200 cl de crème de coco

→ 30 crevettes

→ 30 g de pâte de tamarin (fruit à la saveur sucrée et acidulée)

→ 1 CAC de Nam Phrik Phao (sauce très épicée thaïlandaise)

→ 1 cube de bouillon TOM YAM

- 1 cube de bouillon pot au feu
- 4 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 1 CAC de gingembre
- 6 tiges de citronnelle (tiges assez dur et très parfumées)
- 15 tranches fines de galanga (bulbe au parfum acidulé et poivré)
- 300 g de champignons blanc de Paris
- 3 tomates
- 3 piments oiseau
- 2 carottes (optionnel)
- 10 petits bouquets de brocoli ou choux fleur
- 8 mini épis de maïs
- 4 CAS de sauce poisson
- 1 citron lime ou combava (ajouter en fin de préparation)
- ½ bouquet de coriandre fraîche
- Ciboulette chinoise (ciboule de chine)
- 8 feuilles de combava (pour parfumer la sauce, ne se mange pas)

Étapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparer tous vos ingrédients.

Commencer par préparer le bouillon de volaille (1,2 L) avec le cube de bouillon Tom Yam et le cube de bouillon pot au feu.



A partir de maintenant, on ajoute la totalité des ingrédients et on laisse cuire sur

feu moyennement doux tout le temps :

Ajouter au bouillon, l'ail coupé en lamelles et les échalotes émincées.



Ajouter 15 tranches fines de galanga et les tiges de citronnelle en tronçon.





Ajouter les rondelles de carottes, les tomates découpées en cubes, la pâte de

tamarin (30 g) , les piments oiseaux (3), la sauce de poisson (4 CAS), le gingembre (1 CAC), 8 mini épis de maïs, les bouquets de brocoli (10) et quelques tiges de ciboulette chinoise coupées plus ou moins finement.

Normalement il faudrait également ajouter de la pâte « Nam Phrik Phao ». Je ne le fait pas car c'est beaucoup trop épicé pour mon fils. A vous de voir mais n'en abusez pas (surtout si vous prenez le train ou l'avion le lendemain matin).







AUTHENTIC THAI CUISINE

THAI
KITCHEN

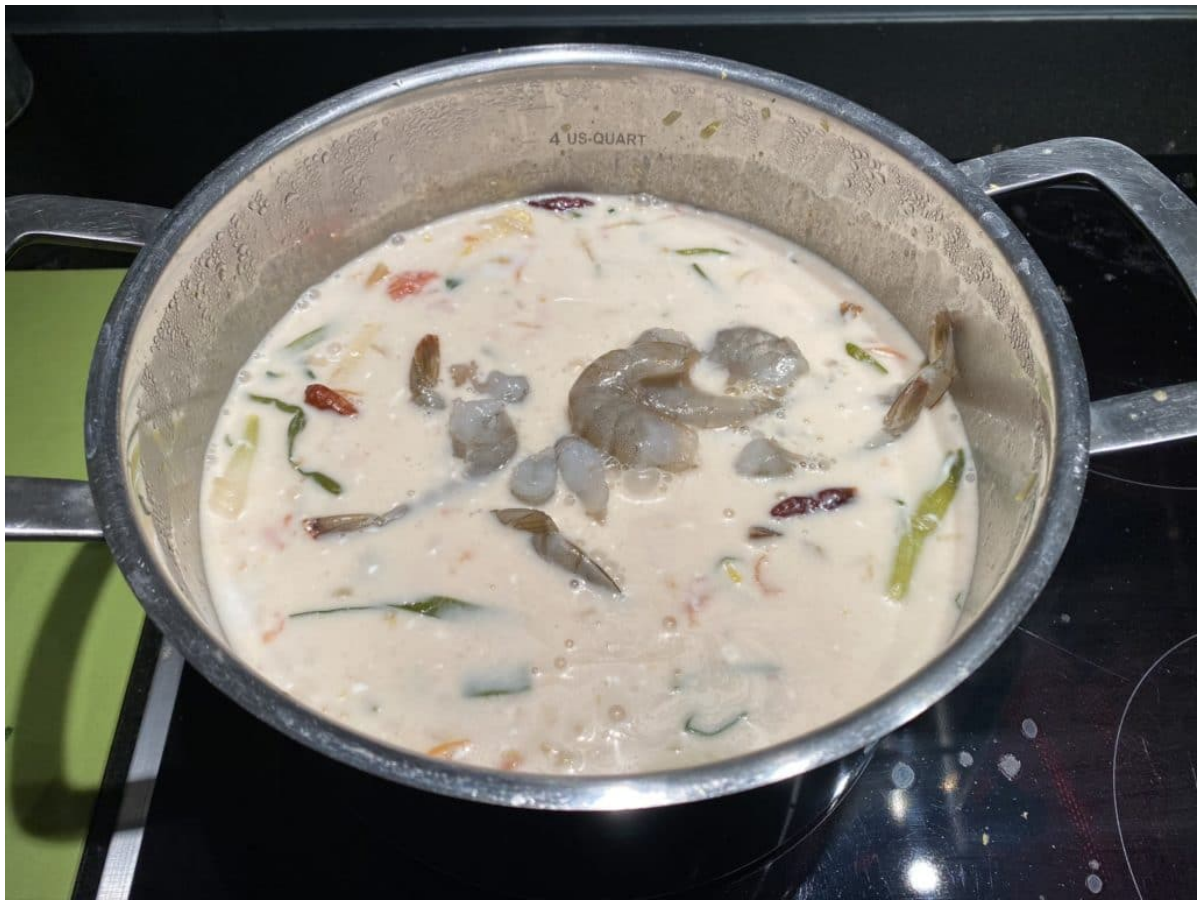
Fish Sauce
Nam Pla



Décortiquer les crevettes décongelées tout en préservant les queues et entaillez-les au niveau du dos.

Verser le lait de coco (40 cl), la crème de coco (20 cl), les feuilles de combava et les crevettes (30).

Mélanger et laisser frémir pendant 5 minutes.







Éplucher [les champignons](#), coupez-les en 2 puis ajoutez-les à la sauce.
Laisser mijoter pendant [10 minutes](#) à feu doux.



Coupez finement [la coriandre](#). Réserver.

Récupérer [le jus de citron](#) et ajoutez-le individuellement uniquement au moment de servir avec la coriandre.



Informations utiles :

- Ne négligez pas les épices et les herbes aromatiques, c'est primordial si vous voulez retrouver toutes les saveurs de la soupe thaï.
- N'abusez pas de la pâte de piment, elle est vraiment très forte. Demandez à l'avance à vos convives pour ne pas être déçue.
- Pour le bouillon de volaille, vous pouvez le faire maison, la soupe n'en sera que meilleure.
- Vous pouvez varier cette soupe en ajoutant d'autres légumes ou bien des fruits

de mer.

→ Vous pouvez sans hésitation augmenter le nombre de crevettes.

→ Pour ceux qui n'aiment pas le lait de coco, vous pouvez ne pas en mettre. C'est d'ailleurs comme cela que la plupart des thaïlandais mangent cette soupe.

→ Si vous disposez de tous les ingrédients, c'est une soupe qui peut se préparer en semaine.

→ Vous pouvez conserver la soupe pendant 48 heures au frais.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir ...