



Soupe onctueuse aux crevettes
Une recette Hello Fresh

Temps de préparation : 35 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 échalotes
- 2 c. à café de paprika en poudre
- 2 épis de maïs
- 10 g de ciboulette fraîche
- 500 g de lait de coco
- 800 g de pommes de terre à chair ferme
- 4 feuilles de laurier
- 8 tomates
- 320 g de crevettes
- 2 c. à soupe de beurre
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 cubes de bouillon de légumes
- 4 c. à café de vinaigre blanc
- Sel et poivre

1. Portez 225 ml d'eau par personne à ébullition. Émincez l'échalote. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de 1 à 1 1/2 cm. Faites chauffer le beurre dans la marmite à feu moyen et faites revenir l'échalote 3 minutes avec une pincée de sel. Ajoutez le paprika et la feuille de laurier, puis poursuivez la cuisson 30 secondes.
2. Ajoutez les pommes de terre à la marmite, versez l'eau bouillante et émiettez le cube de bouillon par-dessus. Faites cuire les pommes de terre 12 à 15 minutes.
3. Pendant ce temps, disposez l'épi de maïs debout sur une planche à découper, puis coupez délicatement les grains. Coupez la tomate en gros morceaux et ciselez la ciboulette.
4. Épongez les crevettes avec de l'essuie-tout. Faites chauffer l'huile d'olive dans la poêle à feu vif et faites-les saisir 2 minutes sur tous les côtés. Elles ne doivent pas encore être cuites. Salez et poivrez, puis réservez hors de la poêle.
5. Ajoutez les grains de maïs, la tomate et le lait de coco à la marmite, puis faites cuire 2 minutes de plus. Ajoutez les crevettes avec leur jus de cuisson et réchauffez 30 secondes. Incorporez ensuite le vinaigre de vin blanc et la moitié de la ciboulette à la soupe.
6. Servez la soupe dans les assiettes et garnissez-la avec le reste de ciboulette.