



- Pelez les tiges de citronnelle. Coupez-les en morceaux de +/- 7 cm et écrasez-les avec le plat d'un gros couteau.
- Faites mijoter le bouillon à feu doux dans une grande casserole et ajoutez la citronnelle. Baissez le feu, couvrez et laissez infuser 10 mn. Retirez la citronnelle à l'aide d'une écumoire et jetez-la.
- Ajoutez les feuilles de Cafre, le piment, le poivre noir, la sauce de poisson, le jus de citron vert et laissez mijoter 3 mn.
- Faites chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive dans une poêle et quand elle est bien chaude, saisissez les shiitakés pendant +/- 10 mn jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réservez.
- Pendant ce temps, décortiquez, dénervez et coupez les crevettes en 3. Ajoutez-les au bouillon avec les champignons shimejis (ou enokis). Laissez mijoter à nouveau 3 mn à feu doux. Couvrez la casserole, retirez-la du feu. Laissez reposer 10 mn.
- Ajoutez les oignons nouveaux et les feuilles de coriandre. Versez le bouillon dans une grande soupière ou des bols individuels et servez aussitôt.



Pensez à sécher vos shiitakés avec de l'essuie-tout après les avoir nettoyés rapidement sous l'eau. S'ils ne sont pas très sales, un torchon humide suffira à les nettoyer. Pour les shimejis ou enokis, prenez-les par la base, secouez leurs têtes dans une bassine remplie d'eau puis coupez la base terreuse.

Vous pouvez utiliser des crevettes déjà cuites, enlevez alors les 3 minutes de cuisson de l'étape 5.

Pour les bouillons, utilisez ceux d'Ariaké, ils sont 100% naturels.

Il existe des centaines de variétés de piments plus ou moins forts. Si les Thaïlandais sont habitués à en manger, c'est moins le cas pour nous, soyez donc prudents dans vos dosages... Les piments frais thaïlandais verts ou rouges peuvent être extrêmement forts. Interrogez votre commerçant en cas de doute. Rincez-les sous l'eau froide, coupez-les en deux dans le sens de la longueur et épépinez-les. Pensez à nettoyer la planche et le couteau avant de préparer d'autres aliments et ne vous frottez surtout pas les yeux !



### Ingrédients pour 6 pers. :

350 g de crevettes crues  
 +/- 150 g de champignons shiitakés, lavés, séchés et coupés en tranches de +/- 0,5 cm  
 +/- 150 g de champignons shimejis ou enokis, lavés, séchés et dont vous aurez coupé la base  
 3 oignons nouveaux (à défaut 6 tiges de ciboule)  
 8 brins de coriandre effeuillés  
 3 tiges de citronnelle  
 2 litres de bouillon de poisson ou de poulet (utilisez un bouillon de qualité !)  
 1 dizaine de feuilles de lime de Cafre ou Combava coupées en deux (à défaut, 1 c. à soupe de zestes de citron vert)  
 1 à 2 piments thaïs rouges, frais, épépinés et coupés en fines lamelles : attention, ça c'est pour la version très épicée... Pour une version plus douce, remplacez les piments thaïs par 4 petits piments verts longs et doux. À vous d'adapter en fonction de vos goûts.  
 5 c. à soupe de sauce de poisson (nam pla ou nuoc-mâm)  
 5 c. à soupe de jus de citron vert  
 1/2 c. à café de poivre noir

### Variantes :

Les champignons shiitakés, shimejis ou enokis peuvent être remplacés par des champignons de Paris. Vous pouvez rajouter 1 cm de gingembre émincé très finement (attention à la saveur très puissante du gingembre, à nouveau à adapter en fonction de vos goûts).