



1. Décortiquez les crevettes. Vous pouvez les laisser entières ou les couper en deux pour qu'elles soient plus faciles à manger.
2. Effeuiliez la coriandre, le persil et le cerfeuil. Ciselez la menthe et la ciboulette. Rassemblez-les dans un bol.
3. Rincez le citron vert et coupez-le en fines rondelles (si possible faites-en 8).
4. Mettez l'eau dans une grande casserole et portez à ébullition. Baissez le feu, ajoutez les sachets de bouillon, le gingembre émincé et laissez infuser 7 à 10 mn à feu doux.
5. Retirez les sachets, ajoutez les crevettes et les rondelles de citron vert. Laissez frémir 3 minutes.
6. Dressez dans des assiettes creuses ou des bols individuels en essayant de mettre 4 crevettes et 2 rondelles de citron par personne. Parsemez d'herbes fraîches ou servez-les en accompagnement.



Pour avoir toujours en stock du gingembre, et surtout ne pas le gaspiller, pensez à le congeler ! Pelez un morceau frais, mettez-le au congélateur dans un papier film et râpez-le, sans le décongeler, au fur et à mesure de vos besoins. Pour bien conserver vos herbes aromatiques, rincez-les à l'eau claire et emballez-les individuellement dans des feuilles de papier absorbant. Mettez-les dans une boîte hermétique au réfrigérateur, elles se conserveront +/- une semaine.

Ingrédients pour 4 pers. :

16 crevettes
 2 sachets de bouillon de légumes Ariaké (à défaut un bouillon de qualité ou encore mieux, un bouillon maison :-))
 10 g de gingembre
 1 citron vert bio
 1,5 litre d'eau
 Quelques branches de :

- coriandre,
- persil,
- cerfeuil,
- ciboulette,
- menthe.

Variantes :

Mettez plus ou moins de gingembre selon vos goûts.
 Vous n'êtes pas obligé de mettre toutes les herbes, 2 ou 3 différentes seront déjà très bien (sur la photo, il n'y avait pas de ciboulette).
 Vous pouvez rajouter 2 carottes, 1 poireau, 1 poignée de pousses d'épinards et/ou 1 oignon, que vous émincerez finement et que vous ferez cuire dans le bouillon avant de mettre les crevettes : la soupe sera toujours détox.
 Pour une version vegan ou végétarienne, supprimez les crevettes et remplacez-les par les légumes.

