



1. Décortiquez les crevettes. Gardez les têtes et les carapaces et mettez-les dans une grande casserole avec les sachets de bouillon. Ajoutez la moitié de l'oignon émincé, les gousses d'ail pelées et écrasées (à l'aide de la lame d'un couteau, attention à ne pas vous couper !), les tiges de citronnelle épluchées et émincées, le piment égrené et émincé, la branche de céleri coupée en rondelles et le gingembre haché. Mouillez le tout avec +/- 1,5 litre d'eau et laissez cuire à feu moyen pendant 30 mn. Filtrez le bouillon dans une autre casserole avec une passoire fine. Salez avec la sauce de poisson. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin. Vous pouvez également rajouter un peu d'eau, adaptez selon vos goûts. Couvrez et réservez.
2. Préparez la farce des wontons : hachez grossièrement les crevettes. Ciselez finement l'autre moitié des oignons. Mettez les crevettes et les oignons dans un bol avec le sucre, du sel et du poivre. Remuez. Déposez 1 c. à café de farce au centre d'une feuille de wonton. À l'aide d'un pinceau, mouillez les bords avec de l'eau. Pliez le wonton de façon à former un triangle, en le lissant sur les côtés pour chasser l'air. Pressez sur les bords pour qu'ils adhèrent bien. Recommencez ces opérations jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de farce. Réservez les wontons à plat sans les superposer.
3. Effeuillez le basilic et la coriandre (si les feuilles sont grandes, ciselez-les). Émincez finement la ciboule. Rincez le citron, coupez-le en 2 dans la longueur puis en fines lamelles.
4. Nettoyez et coupez en lamelles les shiitakés. Dans une poêle bien chaude, saisissez-les à feu vif avec 1 c. à soupe d'huile d'olive environ 5 mn jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Ingrédients pour 4 pers. :

16 crevettes
 2 sachets de bouillon thaï Ariaké (à défaut un bouillon de coquillages ou de crustacés)
 1 oignon
 4 gousses d'ail
 4 tiges de citronnelle
 1/2 piment
 1 branche de céleri
 20 g de gingembre
 1,5 litre d'eau
 4 à 5 c. à soupe de sauce de poisson (nam pla ou nuoc-mâm)
 1 paquet de wontons (carrés de pâte pour faire les raviolis, vous en trouverez dans les épiceries asiatiques)
 1/2 c. à café de sucre
 Quelques branches de basilic thaï (à défaut du basilic commun)
 Quelques branches de coriandre
 6 tiges de ciboule (à défaut 3 petits oignons nouveaux)
 1 citron vert
 +/- 300 g de shiitakés
 1 c. à soupe d'huile d'olive
 2 petits choux pak choï (ou 1/2 grand)
 Sel
 Poivre du moulin



5. Nettoyer le pak choï et coupez-le en tronçons de 3 à 4 cm. Remettez à chauffer le bouillon. Quand il est chaud, mettez le pak choï à cuire pendant 7 à 8 mn jusqu'à ce qu'il soit tendre.
6. Pendant ce temps, portez une grande casserole d'eau à ébullition. Plongez les wontons. Ils sont cuits quand ils remontent à la surface. Enlevez-les délicatement à l'aide d'une écumoire et répartissez-les dans des bols ou assiettes creuses. Éparpillez autour quelques shiitakés, du basilic, de la coriandre, de la ciboule et des lamelles de citron vert. Versez alors le bouillon bien chaud et dégustez aussitôt !



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. Faites de même pour la citronnelle, elle n'est pas toujours facile à trouver fraîche. Épluchez-la, émincez-la finement et mettez-la dans une petite boîte hermétique en verre au congélateur. Vous pouvez acheter vos ravioles prêtes à l'emploi, ou les faire la veille ou encore les congeler et les décongeler le jour même. Si vos shiitakés ne sont pas très sales, nettoyez-les simplement avec un chiffon humide, sinon passez-les rapidement sous un filet d'eau et séchez-les avec du papier absorbant. 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... Les piments frais thaïlandais verts ou rouges peuvent être extrêmement forts. Interrogez votre commerçant en cas de doute.

Variantes :

Vous pouvez supprimer les shiitakés et le chou pak choï et les remplacer, ou non, par d'autres légumes : champignons de Paris, brocolis, épinards, ... Pour une version plus simple et rapide, ne mettez pas de ravioles, le bouillon sera moins équilibré mais restera très bon !

Mettez plus ou moins de gingembre et de piment selon vos goûts.

Pour un réveillon ou un dîner chic, remplacez les ravioles par du homard cru ou de la langouste (dans les deux cas effilochez la chair à l'aide de deux fourchettes) ou encore des langoustines (entières) : le bouillon (qui doit alors être servi frémissant) suffira à les cuire.

Si vous aimez les accords "terre et mer", vous pouvez mettre quelques lamelles de bœuf très fines sur le pourtour de l'assiette.