



Soupe Thaïe

SOBA (spaghettis au sarrasin) - ½ verre de lait de coco - 2 poignées de crevettes roses cuites décortiquées - 1 cs d'huile de coco ou huile d'olive - 2 courgettes - 1 carotte - Coriandre, curcuma, sel, poivre

Eplucher les légumes et découper-les en morceaux. Les faire revenir 2 minutes dans l'huile dans une cocotte avec le curcuma et le poivre. Ajouter une bonne quantité d'eau. Laisser cuire 5 minutes à feu doux. Ajouter ensuite la quantité de spaghettis voulue ainsi que le sel. Au besoin, rajouter de l'eau pour cuire les spaghettis. Quand les pâtes sont cuites, éteindre le feu et rajouter le lait de coco, les crevettes et la coriandre. Remuer délicatement avant de servir bien chaud.

Les Soba sont des nouilles japonaises élaborées à partir de farine de sarrasin. Le terme « soba » signifie littéralement sarrasin en japonais. Les soba sont les pâtes les plus consommées au Japon. Elles ressemblent à des spaghettis de couleur brune. On les trouve facilement dans les magasins bios.