



## *Nage de crevettes pimentée*

Entrée (soupe) – épicé

- 1 litre de bouillon de volaille maison ou réalisé avec des bouillons cubes (2 cubes pour un litre)
- 300 g de crevettes crues, fraîches ou décongelées
- 3 cuillerées à soupe de sauce de poisson (Nuoc Man)
- 1 cuillerée à café de **piment au citron confit**
- Gingembre frais ou en poudre
- Coriandre frais (persil chinois)
- Sel – poivre



Faites mariner les crevettes décortiquées (garder la queue) dans la sauce de poisson pendant un quart d'heure.

Portez le bouillon à ébullition, ajoutez les crevettes marinées dans la sauce de poisson puis une pincée de gingembre frais râpé ou en poudre.

Laissez mijoter quelques minutes puis rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Délaissez une petite cuillère de piment au citron confit dans le bouillon et servez dans les assiettes en parsemant de feuilles de coriandre.

[www.couleursdeguyane.com](http://www.couleursdeguyane.com)