

## Bouillon Thaï de Langoustines

Préparation : 20 minutes  
Cuisson : 10 minutes



12 langoustines  
200 gr de champignons de Paris,  
2 tiges de citronnelles coupées en  
morceaux de 1 - 2 cm  
5 tranches de galanga (vous pou-  
vez en trouver sec)  
3 échalotes  
4 feuilles de combawa  
3-4 piments oiseaux  
4 c à s de jus de combawa ou yuzu  
3-4 c à s de sauce de poisson  
2 branches de coriandre hachées  
grossièrement  
150 gr de Shanghai Noodles (spa-  
ghetti japonais très fins)

Séparez les têtes des corps, décortiquez les corps et conservez les au frais.

Dans une casserole amenez 60 cl d'eau à ébullition ; ajoutez la citronnelle coupée en 4 et écrasée, l'échalote, le galanga et les feuilles de kaffir lime coupés en deux.

Déposez les têtes de langoustines dans l'eau bouillante sans remuer, ajoutez les champignons et la sauce de poisson.

Laissez cuire 10 mn à petits bouillons. Passez au chinois pour ne conserver que le bouillon.

Faites cuire les Shanghai Noodles 4 mn dans de l'eau bouillante salée, rafraichissez les à l'eau froide qd vous ne les servez pas tout de suite.

Au moment de servir, portez le bouillon à ébullition pour qu'il soit très chaud.

Dans les bols de service, mettez le jus de lime, les piments écrasés et la coriandre, quelques champignons émincés, les Shanghai Noodles et les queues de langoustines crues.

Versez le bouillon très chaud dans les bols, la chaleur va cuire les langoustines en 2 minutes, invitez les convives à mélanger avec leurs baguettes le bouillon avant de déguster.