

Tom yum goong (🍤🐟🐌)

🍴 4 portions · ⌚ prep. 20m · 🕒 cuisson 30m

🦞 crustacés 🐟 poisson 🐌 mollusques

Tom yum goong nam sai — soupe thaï aigre-piquante aux crevettes dans sa version limpide canonique. Bouillon de têtes de crevettes infusé à la citronnelle, au galanga et aux feuilles de combava, assaisonnement final hors du feu au nam phrik pao, nam pla et jus de citron vert. Équilibre piquant-salé-acide puissant.

Thaïlande

INGRÉDIENTS

☐ crevettes entières crues, calibre 21/25 avec têtes et carapaces	600 g	☐ champignons de paille, ou pleurotes, ou champignons de Paris à défaut	200 g
☐ huile neutre	15 ml	☐ nam phrik pao, pâte de piment thaï rôti	30 g
☐ citronnelle, partie basse uniquement, 10 cm, en 3 segments chacune	45 g	☐ sauce poisson, nam pla	45 ml
☐ galanga frais	25 g	☐ jus de citron vert, fraîchement pressé	60 ml
☐ feuilles de combava fraîches, <i>bai makrut</i>	6	☐ coriandre fraîche, ciselées	10 g
☐ piments thaï frais, <i>phrik khi nu</i> , verts ou rouges	4	☐ oignons verts, émincés en segments de 1 cm	20 g

PRÉPARATION

— Bouillon de crevettes —

1. Décortiquer les *crevettes entières crues*. Réserver les corps au réfrigérateur. Garder précieusement les têtes et carapaces.
2. Dans une grande casserole, chauffer 1 càs d'huile neutre à feu vif. Ajouter les têtes et carapaces et les faire sauter 3 minutes en écrasant les têtes à la spatule pour libérer leur jus coloré orange — étape clé pour la profondeur du bouillon.
3. Verser 1,5 L d'eau froide. Porter à ébullition, puis baisser à feu moyen et laisser frémir 20 minutes. Écumer en surface si nécessaire.
4. Filtrer le bouillon à travers un chinois dans une casserole propre. Presser légèrement les débris pour en extraire le maximum. Jeter les carapaces.

— Infusion des aromates —

5. Écraser 3 tiges de citronnelle avec le dos d'un couteau pour libérer leur arôme.
6. Peler et trancher 1 pouce de galanga frais en rondelles fines.
7. Déchirer 6 feuilles de combava fraîches en morceaux grossiers.

8. Écraser 4 *piments thai frais* avec le plat du couteau pour les fendre sans les hacher.
9. Ajouter tous les aromates au bouillon chaud. Laisser infuser à frémissement 5 minutes.

— Champignons et crevettes —

10. Émincer 200 g de *champignons de paille* en lamelles épaisses.
11. Ajouter les champignons au bouillon, cuire 2 minutes.
12. Ajouter les crevettes réservées. Cuire 90 secondes à peine, jusqu'à ce que la chair devienne rose et opaque.
13. Retirer la casserole du feu immédiatement.

— Assaisonnement hors du feu —

14. Ajouter 2 càs de *nam phrik pao* et mélanger pour la dissoudre dans le bouillon chaud — le bouillon prend une teinte orangée.
15. Ajouter 3 càs de *sauce poisson*.
16. Ajouter 4 càs de *jus de citron vert*.
17. Goûter : la bouchée doit être piquante + salée + acide + légèrement sucrée. Ajuster au *nam pla* pour le salé, au citron vert pour l'acide, au *nam phrik pao* pour la rondeur fumée. Chaque élément doit se percevoir sans qu'aucun ne domine.

— Service —

18. Dresser dans des bols chauds en répartissant les crevettes et les champignons.
19. Garnir de feuilles de *coriandre fraîche* et de 2 brins d'*oignons verts*.
20. Servir immédiatement, accompagné de riz jasmin dans de petits bols séparés — chacun verse quelques cuillères de bouillon sur son riz au fur et à mesure.

Variante nam khon (crémeuse) : ajouter 100 ml de lait évaporé ou de lait de coco en même temps que le nam phrik pao. Le bouillon devient opaque, plus doux, rond. Version très populaire en restaurant, moins traditionnelle.

Variante poulet : remplacer les crevettes par 400 g de blanc de poulet émincé et 500 ml de bouillon de volaille à la place du bouillon de carapaces. Cuire 3-4 minutes dans le bouillon aromatisé avant d'assaisonner.

Variante poisson : remplacer par 400 g de cabillaud en morceaux de 3 cm. Cuire 2 minutes avant assaisonnement.

Choix des champignons : les champignons de paille (fuang hu, en boîte dans les épiceries asiatiques) sont le choix canonique thaï, texture particulière légèrement glissante. Les

pleurotes donnent une excellente alternative, les champignons de Paris marchent par défaut.

Nam phrik pao industriel : Mae Pranom et Pantainorasingh sont les deux marques fiables, pot verre, très longue conservation. En version maison, piler échalotes et ail grillés avec piments séchés rôtis, tamarin et sucre de palme, confire à l'huile.

Rendement bouillon : les têtes et carapaces donnent un bouillon beaucoup plus coloré et parfumé que l'eau simple. S'il n'y a que des crevettes décortiquées, utiliser 1,5 L de bouillon de volaille léger comme base.