



## Soupe de tomates/poivron et crevettes géantes

Recette de **Stefan Meier**  
Restaurant Rathauskeller, Zoug



- 1 gousse d'ail
- 1 poivron rouge
- 1 oignon
- 1 pomme de terre
- 1 piment
- 3 cs huile d'olive
- 400 g tomates en boîte
- 4 dl eau
- 7 cs sauce soja Kikkoman
- sel et poivre
- 12 crevettes géantes
- 4 tiges de citronnelle

**Préparation** Pelez l'ail, coupez-le en deux et enlevez le germe. Lavez l'ail, le poivron, l'oignon, la pomme de terre et le piment, coupez-les en dés. Faites revenir dans 3 cs d'huile d'olive pendant 3 minutes. Ajoutez les tomates, de l'eau et la sauce soja. Assaisonnez avec le sel et le poivre, laissez mijoter 30 minutes. Faites cuire les crevettes à la vapeur pendant 3 minutes à 100°C. Passez la soupe dans un tamis et répartissez-la dans 4 assiettes creuses. Placez trois crevettes dans chaque assiette, décorez avec une petite tige de citronnelle.

Ingrédients pour 4 personnes