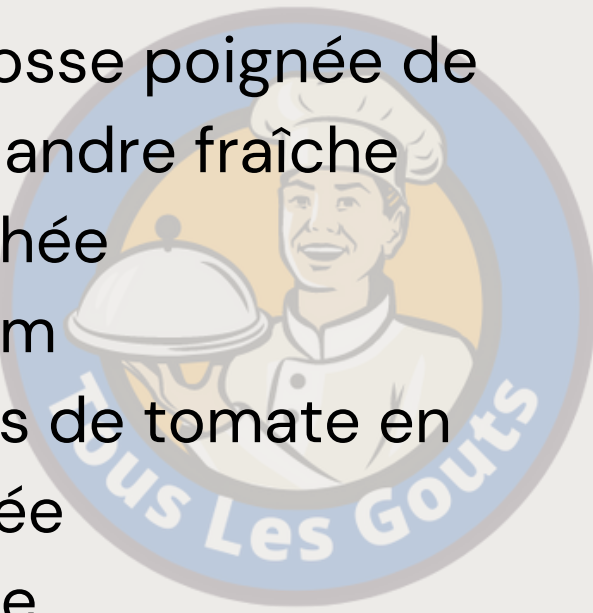




SOUPE AUX CREVETTES

INGRÉDIENTS :

- 300 g de crevettes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 feuilles de laurier
- 1 grosse poignée de coriandre fraîche hachée
- Thym
- 1 cas de tomate en purée
- Huile
- Sel, poivre noir, paprika



PRÉPARATION:

- Dans une marmite, chauffer l'huile et faire roussir l'oignon et l'ail hachés. Ajouter la tomate en purée
- Ajouter les crevettes et les épices (sel, poivre et paprika).
- Ajouter les feuilles de laurier, coriandre et thym.
- Couvrir d'eau et laisser cuire à couvert.
- Servir chaud.