BOBÓ DE CAMARÃO
SOUPE DE CREVETTES BRÉSILIENNES

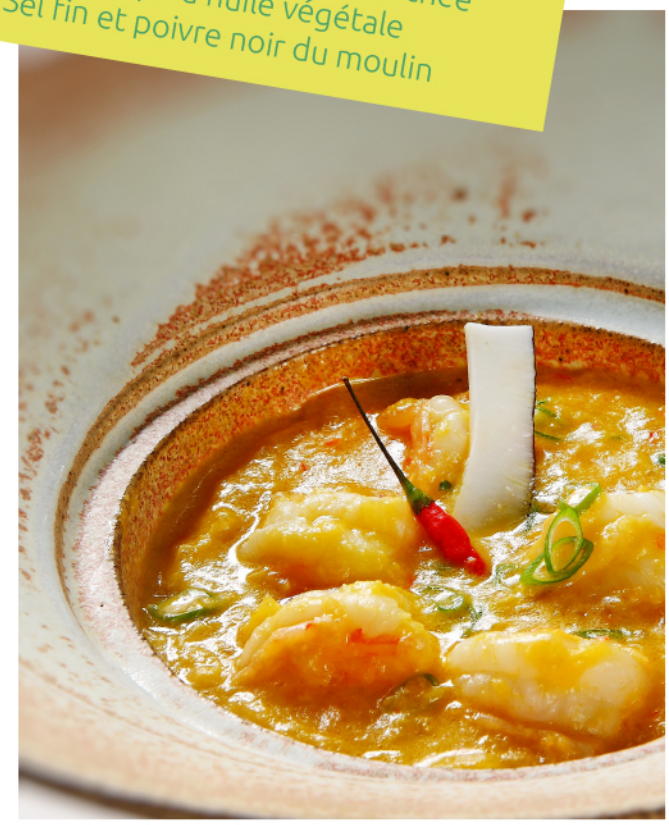
PRÉPARATION

- Pelez et émincez les oignons.
- Pelez les tomates et épépinez-les pour ne garder que la chair.
- Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile dans une poêle et faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
- Ajoutez les morceaux de tomates et laissez mijoter à feu vif pendant 5 minutes.
- Ajoutez les crevettes décortiquées et la coriandre hachée.
- Salez et poivrez à votre convenance et laissez cuire à feu doux et à couvert jusqu'à ce que les crevettes soient cuites.
- Versez la purée de manioc, le lait de coco et 1 c. à soupe d'huile.
- Mélangez bien.
- Portez votre bobó à ébullition en remettant à feu vif.
- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et servez bien chaud.
- Vous pouvez accompagner votre bobó de riz blanc.

OPTION

Au moment de cuire les tomates, incorporez un peu de poivron ou de piment !

4

INGRÉDIENTS

- 2 oignons
- 25 cl de lait de coco
- 2 kg de crevettes décortiquées
- 500 g de tomates fraîches
- 1 kg de purée de manioc doux
- 2 c. à soupe de coriandre hachée
- 3 c. à soupe d'huile végétale
- Sel fin et poivre noir du moulin