



ECRASEE DE POMMES DE TERRE AU CURRY ET AUX CREVETTES **SAUCE CACAHOUETES**



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 25 mn en tout (20 + 5 mn)

Pour 4 personnes:

20 belles crevettes
1 oignon nouveau
1 courgette moyenne
6 pommes de terre moyenne
1 belle pincée de curry
2 càs de cacahouètes grossièrement mixées
2 càs de crème fleurette
2 càs de ciboulette
3 càs d'huile d'olive
Sel et poivre

Mettre les pommes de terre à cuire dans de l'eau salée sans les éplucher pendant une vingtaine de minutes.

Pendant que les pommes de terre cuisent, décortiquer les crevettes et les réserver.

Laver et couper la courgette en petits dés, émincer l'oignon et faire sauter ces légumes quelques minutes ces légumes avec le curry dans un peu d'huile. Les garder un peu croquants. Réserver.

Eplucher les pommes de terre et les écraser à la fourchette avec un peu d'huile d'olive. Ajouter les courgettes, les oignons au curry et la ciboulette dans cette "purée". Réserver au chaud.

Dans une petite casserole, faire chauffer la crème avec les cacahouètes. Assaisonner de sel si nécessaire.

Finition:

Avec un emporte-pièce, mouler un peu de purée au centre de l'assiette. poser un cordon de sauce aux cacahouètes autour et disposer les crevettes à votre idée.