

Curry de crevettes de Goa



Ingrédients

- 1/2 cuillère à café de piment
- 1/2 cuillère à café curcuma
- 4 gousses ail 2 cas gingembre fais râpé
- 2 cuillères à soupe de coriandre en poudre
- 1 cuillère à café cumin
- 1 cuillère à soupe sucre
- 300 ml d'eau
- 400 ml de lait de coco
- 1 cuillère à soupe de pâte de tamarin
- 500 g de crevettes

Mettre la pâte de tamarin dans un bol et verser dessus trois cuillères à soupe d'eau bouillante. Laisser gonfler.

Dans une casserole, mélanger le piment, le curcuma, l'ail écrasé, le gingembre râpé, la coriandre, le cumin, le sucre et l'eau puis porter à ébullition et laisser cuire doucement 8 à 10 minutes.

Ajouter le lait de coco, la pâte de tamarin égouttée et du sel.

Laisser cuire 10 minutes environ, ajouter les crevettes décortiquées.

Si les crevettes sont cuites, laisser cuire quelques minutes (environ 5) jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur rose.

Si elles sont déjà cuites, on les laisse à peine quelques minutes, juste le temps qu'elles chauffent.

Servir avec un riz basmati ou à défaut des nouilles chinoises.