

Velouté de carottes et crevettes marinées

Pour 4 personnes :

- 600 g de carottes
- 2 oignons rouges
- 1 noix de gingembre
- 1 boîte de lait de coco
- 1 pincée de curcuma
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 cubes de bouillon de volaille.
- 24 grosses crevettes
- 1 poivron rouge grillé
- 1 citron vert, 1 gousse d'ail
- 1 pincée de curcuma
- 1 c. à café de marjolaine
- 1 baie de poivre long
- fleur de sel



A faire à l'avance, la veille ou le matin pour le soir.

Pour le velouté : faire revenir les oignons et le gingembre haché dans 1 c. à soupe d'huile d'olive. Cuire doucement et sans coloration pendant une dizaine de minutes. Ajouter le curcuma et poursuivre la cuisson 1 minute. Ajouter les carottes en rondelles, cuire en remuant de temps en temps, toujours à feu doux pendant 5 mn. Ajouter les cubes de bouillon et le lait de coco. Couvrir et cuire jusqu'à ce que les carottes soient tendres (environ 30 minutes). Mixer le velouté avec un blender, laisser refroidir puis réserver au frais.

Décortiquer les crevettes et les faire mariner avec l'ail écrasé, le jus de citron vert, les épices et le poivron grillé débarrassé de sa peau et coupé en lamelles longues. Réserver au frais.

Au moment de servir, verser le velouté dans de petits bols ou verrines. Décorer d'une feuille de coriandre ou cerfeuil... Piquer les crevettes sur des petites brochettes en alternant avec des lanières de poivron. Compter trois petites brochettes par assiette. Servir frais en entrée ou sur un buffet.

<http://histoiredepote.canalblog.com>

D'autres recettes sur : <http://danslacuisine.free.fr>

Contact : danslacuisine@free.fr

histoire Qui est-ce qui fait la vaisselle ?
de popote 