

Curry de crevettes à la noix de coco



Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

24 grosses crevettes crues décongelées et décortiquées

1 c à s d'huile

2 c à s de pâte de curry vert thaï

50 cl de lait de coco

5 brins de menthe

5 brins de coriandre

50 g de noix de coco fraîche (remplacée par de la noix de coco râpée réhydratée)

Le jus et le zeste d'un 1/2 citron vert

Sel et poivre du moulin

Dans une sauteuse faire chauffer l'huile et y mettre les crevettes pour les faire revenir 2 mn jusqu'à ce qu'elles soient colorées. Assaisonner.

Retirer les crevettes de la sauteuse et les réserver. Ajouter la pâte de curry vert et la faire revenir 3 mn en mélangeant puis verser le lait de coco et faire mijoter 5 mn sur feu doux à moyen jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ciseler les feuilles de menthe et de coriandre et les ajouter dans la sauteuse avec la noix de coco râpée et le jus du citron vert. Mélanger, remettre les crevettes et faire réchauffer 2 à 3 mn. Servir en saupoudrant avec le zeste râpé du citron vert et du riz nature.

Vin conseillé : un Gewurztraminer

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>