



CREVETTES ET BROCHETTES DE MOULES AU CURRY-COCO ET AU PERSIL EN AMUSE BOUCHE



Facile

Préparation: 10-15 mn

Cuisson: 15 mn

Attente: minimum 1 heure (tout peut être fait la veille)

Pour une trentaine de crevettes:

Une trentaine de crevettes cuites

2 échalotes émincées

1 verre de vin blanc

1 càc de curry

Fond de crevettes ou jus rendu par 1 l de moules (environ 1 verre)

2 càs de lait de coco

Huile d'olive

2 càs de persil haché ou coriandre

Commencer par décortiquer les crevettes et faire un fond comme je l'ai déjà expliqué précédemment. Laver les moules et les faire ouvrir à sec et à feu vif dans une poêle. Les laisser refroidir et les décoquiller. Filtrer le jus rendu et réserver.

Dans une càs d'huile d'olive, faire fondre les échalotes émincées. Lorsqu'elles sont transparentes, ajouter le verre de vin blanc et le curry, porter à ébullition et faire réduire jusqu'à obtenir une consistance de sirop un peu liquide. Verser les 2 càs de lait de coco, porter à ébullition et couper le feu. Ajuster l'assaisonnement en sel et poivre à votre convenance. Si la sauce est faite avec le jus des moules, ne pas trop saler.

Quand la sauce est froide, faire mariner les moules et les crevettes au minimum 1 heure en les parsemant de persil haché. Réserver au frais.

Finition:

Dans des petites soucoupes, poser une crevette ou un brochette de 3 moules enfilées sur une pique, arroser d'un peu de marinade et déguster.