

Curry de crevettes au gingembre



Ingrédients pour 4 personnes :

- . 500 g de crevettes
- . 60 g de noix de cajou
- . 2 gousses d'ail
- . 1 cuillère à soupe de curry
- . 2 lamelles de gingembre confit Des Fleurons d'Apt
- . 1 cuillère à soupe d'huile
- . 15 cl de lait de coco
- . 15 cl de pulpe de tomates
- . Sel de guérande Le Guérandais

Hacher les noix de cajou, l'oignon et l'ail pour obtenir une purée grossière.
Ajouter les lamelles de gingembre coupées en dés et le curry.
Faire revenir cette pâte à la poêle avec une cuillère d'huile.

Mouillez avec le lait de coco et 15 cl de pulpe de tomate puis saler.

Faire cuire à découvert pendant 5 minutes.
Ajouter les crevettes crues et décortiquées et poursuivre la cuisson 5 minutes.