

Curry aux boulettes de homard et aux crevettes



(pour 3)

Boulettes de poisson

250 g de chair de homard cuite

1/4 tasse de lait

1/2 gousse d'ail hachée

1 ciboules

1/2 oeuf

1 ½ c.à.s de chapelure

sel, poivre

Faire pocher le poisson dans le lait avec la gousse d'ail écrasée. Filtrer le lait et garder l'ail. Au robot, mixer tous les ingrédients sauf le lait. Au besoin ajouter quelques gouttes du lait pour obtenir une texture souple mais qui se tient. Faire de grosses boulettes et réserver.

Curry de crevettes

boulettes de homard

300 g de crevettes

1 boîte de lait de coco

3 cm de gingembre frais râpé

citronnelle hachée

zeste jus d'un citron vert

1 **PETITE** cuillère à thé de pâte de curry rouge

1 c.à.c de pâte de crevettes (facultatif)

2 c.à.c de sauce poisson

2 c.à.c de cassonade ou de sucre roux

1 grosse courgette en cubes

quelques bouquets de brocoli

coriandre fraîche

Faire revenir les boulettes de poissons afin de les faire légèrement dorer. Réserver.

Dans la même sauteuse ou dans le wok, ajouter la crème de coco qui se trouve en surface du lait de coco et la cuillère de pâte de curry rouge, ainsi que le gingembre haché.

Cuire quelques minutes le temps de faire ressortir les parfums. Ajouter les courgettes. Cuire une à deux minutes de plus. Ajouter la citronnelle hachée, la pâte de crevettes, la sauce poisson et le sucre roux. Bien mélanger et cuire 1 minute. Ajouter le lait de coco, les boulettes de poisson et les bouquets de brocoli. Faire mijoter 15 minutes. Ajouter les crevettes, le zeste et le jus du citron vert. Fermer le feu. Couvrir et laisser reposer 15 minutes ou jusqu'à que les fruits de mer soient cuits.

Servir avec de la coriandre fraîche et du riz basmati ou un naan.