

**Gambas au curry de mélasse de grenade,
avoines safranées aux raisins secs**



(pour 2/3)

*500 g de crevettes
½ oignon émincé finement
1 gousse d'ail hâchée
1 petite tête de brocolis
½ boîte de tomates concassées
1 cs de poudre de curry (moyen/fort)
1/8 tasse de mélasse de grenade
¼ tasse d'eau
sel, poivre
huile d'olive*

*1 tasse d'avoines
1 noix de beurre
2 pincées de safran
1 poignée de graines de courge
1 poignée de raisins secs
1 poignée d'amandes effilées
sel, poivre*

Mélangez la mélasse de grenade et l'eau dans un bol.

Faites chauffer un peu d'huile. Faites revenir l'oignon et le curry, à feu doux, pendant 2/3 min. Ajoutez l'ail et faites revenir 1 min. Ajoutez ensuite les florets de brocolis, les tomates et le mélange eau+mélasse. Couvrez et faites cuire 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les brocolis soient tendre. Assaisonnez.

Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans l'eau bouillante. Egouttez puis retournez-les dans la casserole. Ajoutez le beurre, le safran, les graines de courge et les amandes ainsi que les raisins secs préalablement gonflés dans l'eau chaude. Assaisonnez.

Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle anti-adhésive et ajoutez-y les crevettes décortiquées et assaisonnées légèrement. Faites cuire 2 à 4 minutes puis ajoutez-les à la sauce et servez avec les pâtes.