

**Duo de crevettes coco/pain d'épices en brochette,
sauce mangue/passion
et
couscouotto au coco**



Crevettes panées à la chapelure de pain d'épices et noix de coco

(pour 2 assiettes)

16 crevettes
des blancs d'œufs
chapelure de pain d'épices
noix de coco
un peu d'huile d'olive

Décortiquer vos crevettes crues. Trempez les crevettes dans le blanc d'œuf puis enrobez-en la moitié de pain d'épices et l'autre moitié de noix de coco. Faites chauffer un peu d'huile dans une grande poêle, posez délicatement les crevettes et faites-les cuire environ 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que la panure soit dorée.

Sauce mangue/passion

Tout bête, verser la vinaigrette mangue/passion dont j'ai déjà parlé lors de la recette des crab cakes dans une petite coupelle et décorer de noix de coco toastée à la poêle. Trempez-y les crevettes. Enbrochez-les ensuite sur des pics en bois pour la présentation.

Couscouotto du moyen orient aux carottes et au lait de coco

2 tasses de couscous du moyen orient
25 cl de lait de coco non sucré
25 cl de bouillon de poisson
2/3 carottes

Pelez les carottes et coupez les en rondelles très fines. Faites revenir les graines de couscous et les carottes dans un petit peu d'huile pour bien les enrober. Mélanger le bouillon et le lait de coco et ajoutez ce liquide au fur et à mesure de son absorption par les graines jusqu'à tendreté.