

Curry de crevettes au vinaigre



Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de queues de crevettes crues (surgelées)
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 petit piment rouge
- 20 cl de lait de coco
- 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide (ou sésame)
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à soupe de curcuma
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cuillère à soupe de coriandre en poudre
- Sel

Préparation :

Décortiquez les crevettes et retirez la veine noire. Rincez-les à l'eau froide. Essuyez-les, mettez-les dans une assiette et arrosez-les avec le vinaigre. Laissez ainsi mariner 15 minutes.

Pelez l'oignon et hachez-le finement, épluchez les gousses d'ail et écrasez-les.

Versez l'huile dans une poêle, faites-y revenir l'ail et le gingembre pendant 1 minute, ajoutez l'oignon et laissez dorer 3 minutes. Saupoudrez le tout de curcuma et coriandre, salez et laissez cuire 3 minutes. Ajoutez les queues de crevettes et faites-les sauter jusqu'à ce qu'elles deviennent rouges, mélangez bien.

Versez le lait de coco, mélangez et portez à ébullition, ensuite, réduisez le feu, couvrez la poêle et poursuivez la cuisson 5 minutes. Rectifiez l'assaisonnement et servez bien chaud !