

CREVETTES AU LAIT DE COCO

ET A LA CORIANDRE



Ingrédients pour 4 personnes :

- *600 g de crevettes bouquet
- *1/2 poivron rouge (120 g)
- *1 petit oignon
- *2 gousses d'ail
- *30 g d'amandes moulues (*fraîchement moulues, c'est meilleur*) j'ai fait des changements, dans la recette d'origine il était question de 3 noix de cajou
- *10 graines de coriandre (*ou une bonne pincée de coriandre moulue*)
- *1/2 cuillère à café de gingembre moulu
- *le zeste d'un demi-citron
- *1 cuillère à café de nuoc-mâm
- *1 dl de lait de coco non sucré
- *4 pistils de safran (*j'ai mis une pointe de safran en poudre*)
- *huile d'olive
- *sel, poivre du moulin

Préparation :

Décortiquez les crevettes (la recette préconise de garder les queues avec le dernier segment de carapace mais ce n'est pas pratique parce qu'il faut y mettre les doigts, la prochaine fois j'enlèverai toute la carapace).

Pelez le demi-poivron et coupez-le en lanières.

Pelez et émincez l'ail et l'oignon. Hachez-les dans un mini-hachoir (avec les noix de cajou si vous avez opté pour ces dernières). Dans un bol mélangez le hachis obtenu à la pâte d'amandes.

Ajoutez les graines de coriandre, le gingembre, le zeste de citron et le nuoc mâm. Mélangez.

Faites chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faites revenir les lanières de poivron sur feu moyen pendant 5 minutes. Ajoutez la pâte d'épices en remuant, puis les crevettes. Salez, poivrez et laissez cuire 3 minutes.

Incorporez enfin le lait de coco et le safran. Mélangez et vérifiez la consistance (au besoin ajoutez un peu d'eau) et l'assaisonnement. Servez avec des rondelles de citron.