

La fève tonka, vaste programme si l'on réfléchi un peu au multiple recette qui peuvent découler de cette épice. Elle parfume à merveille les plats salés et les gourmandises sucrées.

J'ai eu l'occasion à de nombreuses reprises de conter sa douceur musquée et vanillée au travers de muffins, de crème, de chocolats, de macarons ou encore en accompagnement de poissons, de crustacés ou de viandes rouges.

Ce week-end je vais à nouveau la mettre à l'honneur dans 2 plats très différents mais qui raviront, je suis sûr, beaucoup de gens...

Le premier d'entre-eux est un curry de crevette à la Tonka.



La recette pour 2 personnes:

- 400g de crevettes « Tiger » (gros calibre)
- 1 càs de pâte de curry
- 1/2 bouquet de coriandre
- 1 fève Tonka
- 1 noix de gingembre
- 3 càs de sauce soja sucrée
- 1 filet d'huile de sésame
- 1 oignon

Dans un wok, faire chauffer l'huile de sésame et rissoler l'oignon émincé. Ajouter la coriandre ciselée.

Après 2-3 minutes à feu doux, verser les crevettes décortiquées ainsi que la pâte de curry puis mélanger.

Râper la fève Tonka et le gingembre frais. Mélanger.

Après 2-3 minutes, déglacer avec la sauce soja et laisser réduire la sauce.

Servir bien chaud.

Astuces: La fève Tonka ainsi associée apportera une note subtile et délicate au sein même des crevettes. Je vous conseille de les cuire à feu doux, pas plus de 10 min afin qu'elles restent tendres et goûteuses.

J'ai accompagné ce plat d'un riz basmati auquel j'ai rajouté une sauce vanillée.