

Blanquette exotique de gambas et de volaille



Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

3 gros blancs de volaille
6 gambas crues (ou 12 suivant la grosseur)
2 tomates
25 cl de lait de coco
20 g de gingembre frais
2 c à s de cacahuètes
1 tablette de bouillon de volaille
1 bouquet d'herbes (basilic, coriandre, ciboule citronnelle.....)
1 belle pincée de curry en poudre
3 c à s de crème liquide
1 filet de jus de citron
2 c à s d'huile
Sel et poivre du moulin

Peler et émincer le gingembre en fines lamelles. Peler et les tomates (je ne le fais jamais), les épépiner et couper la chair en dés. Concasser grossièrement les cacahuètes. Ciseler les herbes et détailler les blancs de volaille en gros morceaux.

Dans une cocotte dissoudre la tablette de bouillon de volaille dans 50 cl d'eau en ébullition, ajouter le lait de coco et la crème liquide. Faire réduire d'1/3 sur feu moyen (j'ai réduit plus).

Assaisonner les morceaux de volaille et les gambas décortiquées en laissant la tête et l'anneau caudale. Les saisir vivement à la poêle dans l'huile chaude.

Mettre le contenu de la poêle dans la cocotte, ajouter le curry et le gingembre.

Assaisonner et faire mijoter 5 mn sur feu doux. Mettre ensuite les herbes, les cacahuètes, les dés de tomates et terminer par un filet de jus de citron. Mélanger et servir.

Vin conseillé : Mercurey blanc ou Côtes-du-Rhône blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>