

Poêlée de crevettes curry-coco

Les ingrédients pour 4 personnes :

600 g de crevettes roses cuites
200 g de riz basmati (j'ai pris du thaï)
1 oignon
2 tomates
2 gousses d'ail
3 cm de racine de gingembre
1 piment oiseau
2 c à s d'huile
20 cl de lait de coco
10 cl de crème à 15% de matières grasses
1 c à c de curry
1 bouquet de coriandre
1 citron vert

Faire cuire le riz comme vous le faites d'habitude et le maintenir au chaud.

Pendant la cuisson du riz, dans une grande poêle ou une sauteuse, faire revenir l'oignon haché dans l'huile pendant 3 mn. Ajouter l'ail haché, le gingembre pelé et râpé, le piment coupé en rondelles, le curry et poursuivre la cuisson 2 mn en remuant de temps en temps. Ajouter les tomates coupées en dés, saler et poivrer et cuire 3 mn à feu vif.

Délayer avec la crème et le lait de coco, ajouter les crevettes et la moitié de la coriandre ciselée. Poursuivre la cuisson 2 mn en remuant un peu.

Répartir le riz dans des bols ou des assiettes et garnir avec le curry de crevettes. Parsemer du reste de coriandre ciselée et mettre un quartier de citron vert par assiette ou bol.

Si vous utilisez des crevettes crues, les faire revenir à la poêle avec du beurre. Pour le curry j'en ai mis un peu plus mais tout dépend de la force du curry utilisé.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>