



## **Crevettes décortiquées au curry**

### ***Ingrédients***

Riz basmati (70 gr./pers.)  
Grosses crevettes (200 g/pers.)  
Gousse d'ail  
Gingembre  
Quelques grains de cardamome  
Quelques clous de girofle  
1/2 bâton de cannelle  
1-2 cuiller à soupe de curry vert  
Noix de coco hachée ou en sachet  
Feuilles de citronnelle  
1 dl de lait de coco  
1 citron vert  
Sauce soja  
Sauce huître  
Sel, poivre

### ***Préparation***

- ✓ Faire revenir les crevettes dans l'huile 2-3 minutes
- ✓ Torrifier girofle, cardamome, cannelle puis ajouter le lait de coco, l'ail, le gingembre, le curry et les feuilles de citronnelle
- ✓ Épaissir la masse avec un peu de farine diluée dans de l'eau
- ✓ Mettre de côté puis enlever les différentes graines de la sauce
- ✓ Rincer le riz et le faire revenir dans un peu d'huile puis le cuire (1,5 d'eau pour 1 de riz) + un peu de lait de coco
- ✓ Ajouter 1/3 de coco hachée
- ✓ Réchauffer la sauce, ajouter les crevettes et cuire 2 minutes
- ✓ Ajouter le zeste de citron vert râpé

Dresser les assiettes et décorer avec la coriandre hachée et un peu de noix de coco hachée