



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