



CREVETTES AU CURRY ET AU LAIT DE COCO



Pour 6 personnes:

Une soixantaine de crevettes
1 cuillère de curry de madras
3 tomates pelées, épépinée et en petit dés
2 courgettes coupées en petits dés aussi
2 gousses d'ail émincées finement
Riz basmati (environ 50 g par personne)
1/2 boîte de lait de coco
Le jus d'1/2 citron
3 càs de noix de cajou hachées pas trop fin
Huile d'olive, sel et poivre

Préparation:

Faire cuire le riz nature comme à votre habitude.

Éplucher les crevettes entièrement, les arroser du jus de citron et les saupoudrer avec le curry.
Laisser reposer pendant la cuisson des courgettes.

Chauffer une càc d'huile d'olive dans une poêle et faire revenir les dés de courgettes pendant quelques minutes à feu doux. Ils ne doivent pas prendre de couleur et rester un peu fermes.
Assaisonner et réserver.

Mélanger les dés de tomates avec l'ail émincé, les arroser avec de l'huile d'olive, saler et poivrer.
Réserver.

Chauffer un peu d'huile et faire griller rapidement les crevettes enrobées de curry. Lorsqu'elles ont pris une jolie couleur, ajouter le lait de coco et faire réduire comme si c'était de la crème fraîche.

Dressage:

Placer le riz dans l'assiette, en le saupoudrant d'un peu de noix de cajou. Disposer les crevettes et la sauce curry-coco autour, le rougail de tomates et les courgettes présentés séparément dans des bols ou des petits plats individuels. Chacun mettra autant de légumes qu'il voudra avec son riz.