

CREVETTES AU CURRY

Octobre 2006 (Actualisé en janvier 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 16 grosses crevettes roses
- ★ 2 échalotes
- ★ 1 gousse d'ail
- ★ 1 piment oiseau
- ★ 20 cl de crème de coco
- ★ 1 cuillère à soupe de curry en poudre
- ★ 4 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 morceau de sucre
- ★ 4 feuilles de batavia
- ★ 1 citron vert
- ★ 8 tomates cerise
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Sautreuse

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 7,20 € (soit 1,80 € par personne)



Recette :

Décortiquer les crevettes : ôter la tête, retirer la carapace en conservant le plumet terminal, inciser le dos sur la longueur et retirer le boyau souvent de couleur noire (goût vaseux et amer, aspect peu appétissant). Les rincer et les égoutter sur du papier absorbant. Peler ail et échalotes, les émincer finement. Couper le pédoncule du piment, le fendre dans la longueur, retirer les graines et le déliter en fines rondelles.

Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile, ajouter le hachis d'ail et d'échalotes et faire suer deux minutes à feu doux en remuant. Incorporer la crème de coco, le curry, le sucre, le piment, saler, poivrer et cuire à feu doux en mélangeant souvent, pendant 10 minutes en évitant l'ébullition. Ajouter les crevettes et poursuivre la cuisson 5 minutes en remuant. Dans un plat, étaler les feuilles de salades, disposer des tomates cerise coupées en deux, des rondelles de citron; placer les crevettes nappées de sauce et servir bien chaud avec du riz blanc, parfumé ou basmati.

 On peut remplacer le piment oiseau par quelques gouttes de Tabasco.

Boisson :

Un rosé des Coteaux du Languedoc servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.