

alimentarium



Voyages

Voyages

CURRY THAÏ

Recette pour 1 personne



Ingrédients

100 g de lait de coco

30 g d'oignon tige

2 g de galanga

2 g de gingembre

2 g de citronnelle en bâton

5 g de curry rouge

1 g d'ail

1 g de sauce de poisson

30 g de patate douce

30 g de courge

10 g de pois mange tout

10 g de mini maïs

20 g de carotte

1 feuille de lime

Réalisation

- Hacher finement le gingembre, le galanga, l'ail et l'oignon tige
- Découper les légumes en cubes réguliers
- Chauffer l'huile et faire revenir le gingembre, galanga, ail et oignon tige
- Mouiller avec le lait de coco et ajouter la pâte curry
- Ajouter la citronnelle écrasée et la feuille de lime
- Ajouter les carottes et les patates douces
- À mi-cuisson, ajouter la courge, le mini maïs et les pois mange tout
- Surveiller la cuisson des légumes et retirer la citronnelle et la feuille de lime
- Servir avec un bol de riz thaï

BROCHETTES DE CREVETTES GRILLEES, ANANAS, LIETCHI ET SORBET MANGUE

Recette pour 1 personne



Ingrédients brochette

80 g de crevettes calibre 50/70 entières crues (4 pièces)

10 g d'ananas frais

¼ de citron vert

¼ de gousse d'ail

2 g de coriandre

1 cuillère à soupe rase d'huile d'olive

Litchi :

1 litchi frais

Sorbet mangue :

150 g de pulpe de mangue

60 g d'eau

45 g de sucre de glucose

8 g de sirop de glucose

Réalisation

Brochettes de crevettes grillées et ananas

- Faire la marinade : mélanger jus de citron, huile d'olive, coriandre et ail émincé
- Laisser mariner les crevettes 30 minutes
- Faire la brochette : alterner les morceaux d'ananas et de crevettes sur un pique
- Cuire la brochette sur les deux faces et finir au four avant la dégustation

Litchi et sorbet à la mangue

- Faire un sirop : eau, sucre, glucose, refroidir, ajouter la pulpe et turbiner