



Prendre le large en cuisinant

Prendre le large en cuisinant

Crevettes à la thaïlandaise

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

30 g d'échalote

5 g d'ail

200 g de poivrons rouges

10 g de gingembre

40 g de coriandre

50 ml de sauce tomate

35 ml de lait de coco

20 ml de sauce soja

1 bâton de citronnelle

20 g de pâte de curry jaune

5 g de poudre de curry

30 ml d'huile d'olives

750 g de crevettes décortiquées

40 g de citron vert

5 g de tomates cerises



Mise en place

1. Émincez les échalotes, l'ail, le gingembre et la moitié du bâton de citronnelle finement.
2. Coupez le poivron en lanières.
3. Chauffez l'huile dans une poêle, faire sauter les crevettes 2-3 minutes de chaque côté, les sortir de la poêle et les garder au chaud.
4. Faites revenir les échalotes, l'ail, le gingembre, et la citronnelle, ajoutez les lanières de poivrons.
5. Ajoutez la poudre de curry, la pâte de curry jaune, la sauce tomate, la sauce soja et bien mélanger.
6. Ajoutez le lait de coco et le reste du bâton de citronnelle.
7. Salez, poivrez, et ajoutez la coriandre ciselée (en garder un peu pour la décoration).
8. Cuire à feu doux environ 15 minutes.
9. Ajoutez les crevettes et chauffez environ 2 minutes.
10. Retirez le bâton de citronnelle avant de servir.
11. Servez dans une assiette légèrement creusée avec un quart de citron vert ainsi qu'avec une portion de riz. Décorez avec de la coriandre et quelques tomates cerise.

Bon appétit !
Fabienne Haenni