

CREVETTES AU LAIT DE COCO, GINGEMBRE ET CITRONNELLE



Facile

Préparation: 5 mn (une fois les crevettes décortiquées)

Marinade: minimum 3 heures (24 h, c'est mieux)

Cuisson: 5 à 6 mn

Pour 4 personnes:

Une quinzaine de crevettes par personne

1 boîte de lait de coco

2 gousses d'ail hachées très finement

Un morceau de gingembre frais (gros comme le pouce)

2 càs de concentré ou caviar de tomates

Sel et poivre éventuellement

Dans un saladier mélanger, la tomate, l'ail et le gingembre hachés. Verser le lait de coco dessus en mélangeant bien, ajouter la poudre de citronnelle et un peu de poivre. Recouvrir les crevettes décortiquées avec ce mélange, filmer et réserver au frigo.

Le lendemain:

Déposer les crevettes dans une poêle et verser le contenu du saladier en passant à travers un chinois dans pour que la sauce soit lisse. Porter à ébullition à feu assez vif. Remuer quelques fois et laisser la sauce au lait de coco épaissir jusqu'à la consistance d'une pâte à crêpes (épaisse mais pas trop). Ajuster l'assaisonnement si nécessaire.

Répartir les crevettes et la sauce dans des petites cocottes ou dans des bols... déguster très chaud.