

CREVETTES SAUCE AU LAIT DE COCO, CURRY ET GINGEMBRE



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 10 mn + le riz

Pour 6 personnes:

36 grosses crevettes cuites

1 boîte de lait de coco

1 ou 2 càs de pâte de curry-gingembre

QS de riz (thaï pour moi)

2 oignons nouveaux émincés

50 g d'arachides salées (ou noix de cajou) concassées

1 càc d'huile d'olive

Quelques tomates cerises

Sel et poivre

Le riz:

Faire fondre les oignons doucement dans l'huile d'olive, les réserver.

Cuire le riz comme indiqué sur le paquet. Incorporer les cacahuètes et les oignons au riz, bien mélanger et garder au chaud.

Les crevettes:

Après avoir entièrement décortiqué les crevettes, les réserver. Porter le lait de coco à ébullition avec la crème de curry-gingembre. Bien remuer pour dissoudre la pâte, laisser bouillonner une minute puis ajouter les crustacés. Laisser sur le feu doux encore une ou deux minutes, juste le temps de les réchauffer.

Dressage:

Mettre le riz dans un moule à dariole ou en silicone et le démouler au centre de l'assiette. Verser généreusement un cordon de sauce épicée autour, disposer les crevettes (en réserver 6) et des demi-tomates. Piquer une crevette avec un bâtonnet avant de le planter dans le riz pour donner de la hauteur à la présentation.