

Crevettes aux épices et lait de coco



Un délicieux mélange d'épices rehausse délicatement ce plat de crevettes qui fera merveille sur votre table. L'arôme unique du riz basmati ne fera que rajouter à son exotisme. La boisson idéale pour l'accompagner ? Un thé de citronnelle fraîche !

Ingrédients pour 4 personnes

12 grosses crevettes crues
1 gousse d'ail
1/4 cuiller à café de cumin
1/4 cuiller à café de curry
2 cm de gingembre frais
1/2 cuiller à café de coriandre en graines
1 tige de citronnelle fraîche broyée
Chair d'une 1/2 noix de coco fraîche
200 ml de lait de coco
1 bouquet de coriandre fraîche
250 grammes de riz basmati
Huile végétale
Sel et poivre

Préparation

1. Faire cuire le riz basmati pendant 15 à 20 minutes dans de l'eau salée. Egoutter et réserver.
2. Râper la chair de la noix de coco et la faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile. Ajouter le riz et mélanger. Garder au chaud.
3. Couper la tête des crevettes, ôter la carapace et les fendre sur le dessus pour retirer le filament noir.
4. Peler et râper le gingembre.
5. Faire chauffer 1 cuiller à soupe d'huile dans une poêle et y faire revenir la gousse d'ail écrasée avec les épices (cumin, gingembre, curry, citronnelle et coriandre en graines). Rajouter les crevettes et les faire dorer jusqu'à ce qu'elles deviennent roses.
6. Rectifier l'assaisonnement et verser le lait de coco. Laisser cuire jusqu'à ce que le liquide frémisses.
7. Dans le plat de service, placer d'abord le riz, puis les crevettes et ensuite la coriandre fraîche ciselée.

Bon appétit !