

Laksa aux crevettes



Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

600 g de grosses crevettes crues

200 g de nouilles de riz

40 cl de lait de coco

2 cébettes (oignons frais)

1 citron vert

15 g de gingembre frais

1 gousse d'ail

2 tiges de citronnelle

4 brins de coriandre

2 c à s d'huile d'arachide

1 c à s d'huile de sésame

1 c à c de curcuma

1 c à c de pâte de curry rouge

Décortiquer les crevettes et les réserver au frais. Cuire les nouilles à l'eau bouillante salée le temps indiqué sur le paquet puis les égoutter, les rafraîchir et les arroser d'huile de sésame. Réserver.

Nettoyer et émincer les cébettes, râper le zeste du citron vert et presser le jus.

Peler et hacher le gingembre et l'ail et émincer la citronnelle.

Faire revenir 5 mn gingembre, ail et citronnelle dans l'huile d'arachide et ajouter le lait de coco et 40 cl d'eau. Assaisonner avec le curcuma, sel et pâte de curry. Laisser frémir 15 mn à feu doux et ajouter le jus du citron vert.

Mettre les crevettes, cuire 2 mn et ajouter les nouilles. Continuer la cuisson 2 à 3 mn et servir dans des assiettes creuses en parsemant des zestes de citron vert, des cébettes et des feuilles de coriandre. Déguster chaud.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>