

CURRY DE CREVETTES AU LAIT DE COCO PIMENT-CITRONNELLE & SALADE TRES, TRES FRAÎCHE DE MANGUES AU BASILIC

Pour 3 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 15-20 min



Curry de crevettes au lait de coco piment et citronnelle :

1 oignon
1 gousse d'ail
1 noix de gingembre
1 petite tige de citronnelle
curry en poudre
coriandre moulue
20 cl de lait de coco
20 cl de bouillon de légumes
200 à 300 g de crevettes décortiquées surgelées
(20 à 25 par barquette)
1/2 jus de citron vert
3-4 belles feuilles de basilic
1 piment rouge

Salade de mangues très, très fraîche :

4 ou 5 demi mangues surgelées
1 cuillère à soupe d'huile (olive pour moi)
1/2 jus de citron vert
poivre
coriandre en graines
une dizaine de belles feuilles de basilic

Pour accompagner :

Riz thaï

- 1 Mettre le riz à cuire au rice-cooker.
- 2 Eplucher oignon, ail et gingembre et les hacher finement. Enlever les feuilles dures de la citronnelle et la ciseler très finement.
- 3 Couper les mangues surgelées en dés (comme les tranches ne sont pas trop épaisses, avec un bon couteau c'est relativement facile). Réserver (les dés vont commencer à décongeler).
- 4 Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile (colza) dans un wok ou une petite cocotte et y mettre à faire fondre le mélange oignon + ail + gingembre sans coloration. Saupoudrer de curry et coriandre en poudre et laisser cuire 2 min. Ajouter la citronnelle, remuer et laisser cuire 2 min supplémentaires.
- 5 Ajouter le bouillon chaud et le lait de coco, amener jusqu'à ébullition puis ajouter les crevettes surgelées et laisser cuire à petits bouillons pendant 10 min.
- 6 Pendant ce temps, préparer la salade de mangue. Dans un bol, mélanger le jus du demi-citron vert avec le poivre et l'huile. Ajouter les dés de mangues et mélanger délicatement.
- 7 Ciseler le basilic, en ajouter une partie aux mangues (garder le reste pour le curry de crevettes avant de servir). Parsemer la salade de mangues de quelques graines de coriandre.
- 8 Couper le piment en très petites rondelles, ôter les graines (partie la plus hot, hot, hot ! et bien se laver les mains ensuite !)
- 9 Arroser le curry du jus de demi citron vert, ajouter le basilic ciselé et quelques rondelles de piment rouge.
- 10 Servir dans une même assiette ou dans trois petits bols à part et manger alternativement ou ensemble le riz, le curry de crevettes hot, hot, hot !!! et la salade de mangues très, très fraîche ! ;o)