

Queues de gambas (ou crevettes), sautées à la noix de coco et aux poivrons



Les ingrédients pour 4 personnes :

- 16 queues de gambas crues ou 24 grosses crevettes tigrées crues
- 6 c à s de lait de coco
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 brin de persil plat
- 1 brin de coriandre
- 1 brin de thym
- 1 échalote
- 1/2 poivron vert
- 1/2 poivron rouge
- 1/2 poivron jaune
- 1 citron vert
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 1 c à s de fond de crustacés en poudre (remplacé par du fumet de poisson)
- 1 pincée d'épices à paella

Décortiquer les queues de gambas ou de crevettes (retirer le boyau noir du dos) et les réserver sur une assiette.

Hacher au couteau les herbes, l'ail et l'échalote. Couper les poivrons en fines lanières.

Dans une poêle mettre l'huile, ajouter les herbes et faire revenir 1 mn en remuant constamment. Ajouter les lanières de poivrons et bien remuer et laisser cuire quelques minutes jusqu'à ce que les poivrons soient tendres.

Ajouter un fond d'eau, le fond de crustacés ou le fumet de poissons en poudre, la pincée d'épices à paella et celle de piment. Remuer bien et incorporer les queues de gambas ou de crevettes . Cuire 3 mn environ suivant la grosseur et terminer et rajoutant le lait de coco. Bien remuer et ajouter le jus de citron vert, saler, mélanger et servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>