



Curry de Crevettes, lait coco et banane

Temps préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Ingrédients : pour 4 personnes

- 1 kg 300 de crevettes roses fraîches (ou 1 kg si surgelées)
- 400ml de lait de coco
- 1 petit morceau de gingembre frais
- 1 c. à soupe de poudre de curry
- 1 c. à soupe de curcuma
- 1 gousse de vanille
- 1 baton de cannelle
- 1 banane
- 1 petit oignon blanc
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre.

Matériel : 1 cocotte en fonte

PREPARATION et CUISSON

1 – Préparer les crevettes : les décortiquer. Réserver.

2 – Emincer finement l'oignon et la gousse d'ail. Dans la cocotte, faire chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive et les faire revenir à feu doux pendant 4 à 5 minutes.

3 – Ajouter le gingembre râpé, les poudres de curry et curcuma, le bâton de cannelle, la gousse de vanille fendue en 2 et gratter. Mélanger le tout. Verser le lait de coco et laisser mijoter 10 à 12 mn à feu doux. Rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre. (la sauce curry va progressivement s'épaissir, c'est normal).

4 – Enfin, ajouter l'ensemble des crevettes dans la sauce curry et poursuivre la cuisson 5 mn. Bien enrober les crevettes de cette sauce très parfumée.

5 – En fin de cuisson, détailler la banane en rondelles d'1/2 cm et l'ajouter au curry de crevettes. Remuer délicatement. C'est prêt.



Conseils de Jardin-des-gourmands.com : Vous pouvez choisir un autre fruit qui s'allie bien avec les saveurs de curry et les crevettes : mangue, ananas ou pomme verte par exemple.