

# Crevettes grillées à la pâte de cari verte et citron frais

Recette pour 4

## Description

Crevettes grillées au zestes de citron frais et servies dans une sauce au lait de coco et pâte de cari verte.

## L'astuce du chef

Voilà une recette que vous pouvez servir en tapas

## Ingrédients

### Crevettes

- 12 Unité(s) Crevette d'argentine
- 1 Unité(s) Citron
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Pâte de cari verte

- 25 Gr Gingembre frais
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Unité(s) Échalote
- 1 Unité(s) Piment oiseau
- 4 Feuille(s) Lime kaffir
- 4 Branche(s) Coriandre
- 4 Branche(s) Basilic
- 1 Unité(s) Lime
- 25 Ml Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 2 Gr Coriandre moulue
- 2 Gr Cumin moulu
- 5 Gr Pâte de crevettes
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Sauce

- 200 Ml Lait de coco
- 2 Cuil. à soupe Pâte de cari vert
- Sel et poivre
- Huile végétale

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **barbecue** à **500 F°**

### Mise en place

Épluchez le gingembre, râpez-le. Épluchez les gousses d'ail et les échalotes, détaillez-les en rondelles. Détaillez les piments oiseaux (ôtez les graines pour adoucir sa puissance). Lavez et effeuillez le basilic, la coriandre et le kaffir.

### Pâte de curry vert

Placez dans le robot-coupe tous les ingrédients qui composent la pâte de curry, avec les découpes appropriées à chacun. Malaxez bien l'ensemble de manière à obtenir une pâte bien lisse.

### Sauce

Faites chauffer le lait de coco et la pâte de curry verte dans une casserole. Laissez cuire jusqu'à obtenir la consistance désirée.

### Crevettes

Avant de cuire les crevettes, mélangez-les avec un filet d'huile végétale, une pincée de sel et le zeste de citron. Faites griller 3-4 minutes en cuisson directe et déposez-les sur la sauce.

**Bon appétit!**