

Crevettes thalandaïses au curry vert, légumes sautés au miel, riz au jasmin

Recette pour 4 personnes

Description

Crevettes pochées dans une onctueuse sauce à la pâte de curry vert maison, servies sur un nid de légumes sautés, accompagné d'un riz au jasmin qui apaisera votre palais.

L'astuce du chef

Attention à l'ajout de sel ou de poivre, la recette est composée d'ingrédients qui à eux seuls parfument déjà beaucoup.

Ingrédients

Pâte de curry vert

- 1 Bâton(s) Citronnelle
- 50 Gr Gingembre frais
- 5 Gousse(s) Ail
- 2 Unité(s) Piment oiseau
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 1 Botte(s) Basilic
- 1 Botte(s) Coriandre fraîche
- 2 Unité(s) Jus de lime
- 50 Ml Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 50 Ml Huile végétale
- 15 Gr Coriandre moulue
- 3 Gr Poivre noir concassé
- 15 Gr Cumin moulu
- 10 Gr Pâte de crevettes
- 1 Unité(s) Citron

- Huile végétale
- Sel et poivre

Riz au jasmin

- 250 Gr Riz au jasmin
- 2 Unité(s) Badiane
- 1 Litre(s) Bouillon de poulet

- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Légumes pour mélange de légumes et crevettes au curry vert

- 8 Unité(s) Crevettes géantes
- 2 Unité(s) Aubergine chinoise
- 200 Gr Pois mange-tout
- 30 Ml Pâte de cari vert
- 250 Ml Lait de coco
- 30 Ml Coriandre fraîche
- 1 Unité(s) Concombre anglais
- 75 Ml Sauce soya
- 1 Unité(s) Citron
- 50 Gr Miel

- Huile végétale
- Sel et poivre

Parez les pois mange-tout puis coupez-les en deux. Coupez les aubergines en cubes de 2,5 cm. Coupez les concombres en deux et retirez les pépins. Détaillez le concombre en tronçons de 2 cm. Parez et détaillez en rondelles la citronnelle. Épluchez le gingembre. Épluchez les gousses d'ail et retirez les germes. Épluchez l'oignon puis coupez le grossièrement. Coupez les piments oiseaux en deux puis ôtez les graines pour adoucir la saveur. Lavez et effeuillez le basilic, la coriandre. Pressez les limes et le citron

Pâte de curry verte

Placez dans le robot-coupe tous les ingrédients sauf les jus d'agrumes. Bien malaxer l'ensemble de manière à obtenir une pâte bien lisse. Une fois lisse, ajoutez le sel et le jus d'agrumes au goût.

Cuisson du riz

Portez à ébullition le bouillon de volaille, ajoutez-y la badiane puis le riz sans mélanger, baissez le feu de manière à avoir un petit frémissement cuire environ 12/14 minutes. Égouttez-le sans le rincer, puis remettez-le dans la marmite qui a servi à la cuisson et couvrez-le pour qu'il reste chaud.

Cuisson du curry vert

Versez le lait de coco dans un wok et portez-le à ébullition, ajoutez-y de la pâte de curry, mélangez bien avec un fouet. Assaisonnez et ajoutez-y les crevettes, laissez cuire à feu doux jusqu'à compléter la cuisson des crevettes. Si la sauce est trop épaisse, ajoutez un peu d'eau.

Cuisson des légumes

Faites sauter les légumes à l'huile jusqu'à coloration. Déglacez avec la sauce soya et le miel. Ajoutez l'ail, le gingembre et la coriandre fraîche et cuire quelques instants puis rectifiez l'assaisonnement.

Montage de l'assiette

Dans une assiette creuse, déposez joliment un nid de légumes, arrangez les crevettes harmonieusement en donnant le plus de volume possible. Arrosez l'ensemble de sauce de curry vert. Servez le riz séparément dans un petit bol, décorez de quelques feuilles de coriandre.

Bon appétit!