

Curry de crevettes à la citronnelle et à la mangue, riz parfumé

Recette pour 4 personnes



Description

Simple, rapide et plein de belles saveurs asiatiques!

L'astuce du chef

Attention à l'assaisonnement car ce plat est particulièrement relevé.

Ingrédients

Curry de crevettes

- 2 Gousse(s) Ail haché
- 2 Unité(s) Échalote française
- 1 Unité(s) Carotte
- 0.50 Tige Citronnelle
- 1 Unité(s) Piment rouge
- 1 Cuil. à soupe Curry en poudre
- 300 Ml Lait de coco
- 200 Ml Eau
- 4 Unité(s) Mangue jaune
- 1 Cuil. à soupe Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 1 Kg Crevettes moyennes décortiquées avec queue
- 6 Feuille(s) Basilic thaï
- 12 Feuille(s) Coriandre fraîche

- Sel et poivre
- Huile végétale
- Beurre

Riz au Jasmin

- 225 Gr Riz au jasmin

- Sel et poivre
- Huile végétale
- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Montage

Vous pouvez utiliser un bol pour servir le curry de crevettes et un autre pour le riz.

Apportez une finition avec les feuilles de basilic Thaï et la coriandre.

Sinon, dans une assiette plate, déposez joliment votre riz en couronne, ou formez un tapis à l'aide d'un emporte-pièce.

Déposez le curry de crevettes au centre de votre riz, déposez quelques feuilles de basilic Thaï et de coriandre.

Riz au jasmin

Dans une casserole d'eau bouillante, versez votre riz et laissez cuire environ 8-10 minutes.

Égouttez le riz puis, dans un bol, ajoutez-y le beurre, assaisonnez.

Curry de crevettes

Faites chauffer votre huile végétale dans une casserole, faites-y revenir l'ail, les échalotes et la julienne de carotte pendant 1 à 2 minutes à feu moyen, remuez de temps en temps.

Ajoutez la citronnelle, le piment rouge et la poudre de curry. Laissez cuire encore durant 3 minutes.

Versez le lait de coco, l'eau et la sauce de poisson, portez le tout à faible ébullition et laissez cuire durant 5 minutes.

Incorporez les crevettes et la mangue, couvrez partiellement la casserole d'un couvercle.

Laissez mijoter à nouveau 5 minutes à feu moyen, jusqu'à ce que les crevettes soient cuites à point.

Mise en place

Émincez l'échalote française.

Épluchez et coupez en julienne votre carotte (réalisez de très fins bâtonnets).

Détaillez finement la citronnelle puis hachez-la.

Épépinez et hachez le piment rouge.

Épluchez les mangues, coupez la chair en cubes.

Nettoyez et effeuillez les herbes.

Bon appétit!