

Nage de calamars au lait de coco, cari vert, citronnelle et gingembre, julienne de légumes

Recette pour 4 personnes



Description

Un bouillon qui vous apportera un plaisir fou, par sa diversité des goûts. Une simplicité à réaliser, qui ravira tous vos convives.

L'astuce du chef

Vous pouvez proposer cette recette comme une entrée pour 4 personnes

Ingrédients

Nage de calmars

- 1 Lb Calmars
- 1 Litre(s) Lait de coco
- 1 Unité(s) Citronnelle
- 3 Unité(s) Ail écrasé
- 1 Ml Huile d'olive
- 15 Gr Gingembre frais
- 1 Cuil. à thé Pâte de cari vert
- Beurre
- Sel et poivre

Juliennes de légumes

- 1 Unité(s) Carotte
- 1 Unité(s) Poireau
- 1 Unité(s) Courgette
- 2 Litre(s) Bouillon de légumes
- Beurre
- Sel et poivre

Finition

- 3 Branche(s) Coriandre fraîche
- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Préparez le bouillon de légumes, le garder au chaud.

Lavez les légumes, épluchez la carotte, ensuite détaillez tous les légumes en tronçons, ensuite coupez de fines tranches, puis émincez finement toutes les tranches (taille de Julienne)

Effeuillez la coriandre.

Juliennes de légumes

Dans le bouillon de légumes bouillant, plongez les juliennes de légumes, comptez environ 2 minutes.

Mélangez les juliennes, harmonisez le mélange des couleurs. Réalisez 12 petites boules de julienne, sur une assiette.

Calmars et la Nage

Faites revenir les rouelles de calmars dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, durant 2 à 3 minutes.

Nage

Dans une casserole, faites chauffer doucement le lait de coco, ajoutez la citronnelle écrasée et ciselée, l'ail écrasé, le gingembre frais et la pâte de cari.

Laissez cuire de manière à bien infuser les saveurs (20 minutes), quand vous arrivez au terme de la cuisson (reste encore 5 minutes) ajoutez les calmars sautés.

Montage et finition

Au fond d'un bol, déposez une boule de julienne, ajoutez 4 ou 5 feuilles de coriandre, 3 ou 4 rouelles de calmar, versez le bouillon de coco citronnelle et cari sur l'ensemble.

Servez chaud.

Bon appétit!