

sauté de crevette

Ingrédients

- 300g de crevette
- 40 cl de lait de coco
- 1/2 poivron
- 5 carottes environ
- 100g de riz au choix (thai, sauvage, basmati)
- 1 gousse d'ail
- Cumin
- Curry

1. Décortiquer les crevettes, les réserver dans un récipient.

Eplucher le poivron puis le couper en lamelles. Avec les carottes les couper en deux puis avec chaque morceau les couper en trois dans la tranche puis en petit bâton. Mettre de côté

2. Emincer l'ail. Penser à enlever le germe qui la rend indigeste.

3. Dans une poêle, faire revenir l'ail dans un peu d'huile d'olive. Une fois l'ail doré, y rajouter les crevettes, laisser cuire jusqu'à ce qu'elles soient colorées (petite croute foncée).

4. Pendant ce temps, mettre de l'huile d'olive dans un wok. Une fois l'huile chaude, y jeter les légumes pour les faire saisir quelques minutes. Ensuite, ajouter le lait de coco et les crevettes cuites auparavant. Rajouter le cumin, le curry à votre goût. Laisser le tout mijoter avec le couvercle en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les carottes deviennent un petit peu fondantes.

5. Faire cuire le riz pendant ce temps.

Dresser le riz et déposer à côté notre mélange légumes crevettes. Manger bien chaud, rajouter des épices si nécessaire.

Vin pour accompagner: Valençay blanc