

Crevettes thaï au curry, cannelle et gingembre



La cuisine Thaï est une cuisine raffinée et parfumée dont le ton est donné par quelques épices et herbes que l'on retrouve dans la plupart des plats : coriandre, gingembre, citronnelle, cardamome, curry, piments et noix de coco.

Ces ingrédients sont parfois un peu difficiles à trouver. Mais pour la recette suivante, il ne devrait pas y avoir de soucis.

Ingrédients :

20-24 crevettes décortiquées	3 cuillères à thé de curry
2 beaux oignons	200 ml d'eau
2 petites pommes acidulées	1 pincée de cannelle
1 gousse d'ail	1 pincée de muscade
150 ml de lait de coco non sucré	1 pincée de gingembre
2 cuillères à thé d'huile d'olive	sel, poivre
2 cuillères à thé de jus de citron concentré	3 grosses tomates

Préparation :

- Éplucher la pomme, l'oignon et l'ail. Peler les tomates, enlever les pépins et faites les dégorger, sans les mélanger. Hacher l'ail.
- Faire chauffer 1 cuillerée à thé d'huile dans une sauteuse. Laisser dorer les crevettes 2 minutes à feu vif dans cette huile. Ensuite poivrer et saler avant de les enlever.
- Dans la sauteuse, faire dorer l'oignon. Ajouter l'ail 5 min après et la pomme. Laisser cuire 5 min, puis ajouter la purée de tomate. Parfumer la sauce avec 3 cuillères à thé de curry, la cannelle, la muscade, le gingembre, et le lait de coco. Ajouter une cuillerée à thé de jus de citron et l'eau.
- Laisser cuire à découvert et à petite ébullition pendant 25 min.
- Remette les crevettes dans la sauce 5 min.



À la fin, la consistance de la sauce doit être épaisse, et la couleur foncée. Ce n'est pas très photogénique, mais délicieux! Possibilité bien sûre d'ajouter des pétoncles et des petites crevettes de Matane ! Accompagner d'un bon riz basmati.

Bon appétit !