

Curry de crevettes



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.15	Ananas en morceaux au sirop léger en boîte A10 VALTONIA	0019854
40 pièces	Coriandre fraîche	~
	Crevettes tropicales entières crues	~
0.05	Curry rouge en pâte en poche 1 kg THAI KITCHEN	0086838
0.05	Huile d'olive vierge extra Grande Selection en bouteille 75 cl GID	0170821
0.05	Jus de citron en bouteille 1 L CITRONA	0022625
2 litres	Lait de coco en brique 1 L REAL THAÏ	0196727
4 pièces	Oignons moyens	~
0.15	Raisins secs golden en sachet 1 kg DOMINO	0005066
0.8	Riz long Thaï parfumé en sac 5 kg EPISAVEURS	0023659
0.07	Sauce Nuoc Mam en flacon verre 125 ml SUZI WAN	0044248
0.05	Sucre de canne en boîte 1 kg BLONVILLIERS	0220898

Étapes de préparation

- 1 Faire cuire le riz Thaï dans une grande quantité d'eau bouillante salée.
- 2 Faire gonfler les raisins secs dans un grand bol d'eau tiède.
- 3 Pendant ce temps, faire revenir les oignons ciselés et les têtes de crevettes dans un peu d'huile. Ajouter la pâte de curry et bien mélanger.
- 4 Ajouter le lait de coco, la sauce nuoc-mam, le sucre et bien délayer l'ensemble.

- 5 Retirer les têtes de crevettes. Ajouter les queues de crevettes dans la sauce avec les raisins réhydratés et égouttés. Ajouter l'ananas également égoutté.
- 6 Ajouter le jus de citron et la coriandre hachée.
- 7 Vérifier et corriger l'assaisonnement.
- 8 Égoutter le riz. Dresser le curry de crevettes avec le riz blanc décoré de quelques feuilles de coriandre.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Pays d'Oc Chardonnay blanc IGP en bouteille 75 cl LES HAUTS DE FONTEY