

## MOQUECA DE CAMARÃO

recette de Valeria MARTINS de São Paulo

\**Moqueca* est une sorte de ragoût à base de fruits de mer ou/et de poisson, typique de la gastronomie du Brésil. C'est un plat délicieux dont les deux ingrédients fétiches sont le lait de coco et le «dendê», huile de palme rouge.

Note sur l'huile de palme : à l'origine, la moqueca est une recette africaine, et l'huile de palme rouge est indissociable de ce genre de plat... Le goût légèrement âpre et la couleur orangée qu'elle confère sont caractéristiques, et essentiels pour les puristes. Cependant, pour ceux qui préfèrent s'en passer, on peut la remplacer par de l'huile d'olive.

500 gr. Crevettes médium crues  
Le jus d'un citron vert  
2 caïeux d'ail, finement haché  
1/2 poivron vert émincé finement ou jaune  
1/2 poivron rouge émincé finement  
1 gros oignon coupé en rondelles  
3 tomates mûres émondées puis les couper en tranches  
50 ml d'huile d'olive  
200 ml Lait de coco  
100 gr. de farine de manioc ou un autre épaississant (tapioca pour moi)  
200 ml de coulis de tomates  
Une belle poignée de coriandre hachée  
Sel et poivre et un soupçon de piment

### COMMENT PRÉPARER

Retirez les carapaces de crevettes, enlevez l'intestin (en incisant le dos de la crevette), lavez les crevettes. Faites mariner avec l'ail, le jus de citron, poivre et du sel. Réservez au frais 20 mn.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites revenir vos crevettes rapidement sur les deux côtés, retirez-les et mettez de côté. Dans la même cocotte, en gardant l'huile, mettez l'oignon en tranches, les poivrons en lanières et les tomates en tranches, et l'ail de la marinade, le piment, salez et poivrez. Laissez mijoter jusqu'à ce que le poivron soit tendre. Incorporez le coulis de tomates, remuez, puis ajoutez le lait de coco, la coriandre et le dendê (si vous en mettez). Laissez mijoter 5 mn en remuant de temps en temps. Remettez les crevettes dans la poêle, mélangez le tout. Laissez mijoter 5mn doucement. Vérifiez l'assaisonnement. Avec une écumoire retirez les légumes et les crevettes, réservez au chaud. Dans le reste de sauce ajoutez la farine de manioc pour épaissir la sauce. Pour servir: déposez les crevettes avec les légumes dans une assiette, ensuite votre riz et la sauce épaisse.

\* vous n'êtes pas obligé de sortir vos crevettes et légumes si vous voulez épaissir la sauce. Personnellement je voulais suivre la recette de Valeria !