

CURRY DE CREVETTES à ma façon

Marché : (pour 2 ou 3 personnes)

400g de grosses crevettes

1 dos de cabillaud

400 ml de lait de coco

½ cuil. à café de coriandre en poudre ou l'équivalent de coriandre fraîche

2 c. à s. de pâte de curry rouge maison si vous en avez

2 caïeux d'ail + 1 oignon

1 pincée de piment ou l'équivalent de piment frais

20 tomates cerise

1 citron vert

½ cuil. à café de gingembre en poudre ou du gingembre frais

Sel, poivre

Préparation :

Étêtez et décortiquez les queues des crevettes. Hachez l'ail.

Dans une casserole, mettez un peu d'huile, faites revenir les carcasses des crevettes, ajoutez une feuille de laurier, un caïeu d'ail et un oignon émincé. (durant 3 à 4 mn).

Recouvrez avec ½ verre d'eau, ½ verre de vin blanc sec et laissez cuire pendant 15 minutes. Passez les têtes au mixeur, remettez-les dans le jus puis filtrez le jus et réservez. (vous n'aurez pas beaucoup de jus, mais suffisamment pour donner du goût à la sauce).

Dans une sauteuse ou un wok, mettez le lait de coco, la pâte de curry, le gingembre, la coriandre et l'ail haché. Mélangez et laissez cuire 2 minutes puis ajoutez le jus de crustacés, le piment, salez et poivrez. Laissez un peu réduire la sauce.

Ajoutez les tomates cerise, le jus de citron, les crevettes, le cabillaud coupé en morceaux (2 cm environ) et laissez cuire 4 minutes.

* A servir avec du riz ou des tagliatelles. Personnellement j'ai préparé des feuilletés et du brocoli en accompagnement.