



Curry de gambas à l'ananas

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

Une recette simple et rapide de curry thaïlandais, où les crevettes sont pochées dans une sauce au poisson piquante et aigre-douce.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 25 min - Cuisson: 15 min - Durée: 40 min

Ingrédients

- 16 gambas ou grosses crevettes crues
- 50 g de filet de poisson blanc (colin, cabillaud...)
- 1 boîte au format 1/2 d'ananas sans sucres ajoutés
- 1 boîte au format 1/2 (400 ml) de lait de coco
- 1 citron vert
- 1 cuillère à soupe de Nuoc Mâm
- 1 cuillère à café de pâte de curry rouge

Matériel et accessoires

- 1 mixer

Préparation

1. Faire cuire le filet de poisson dans un peu d'eau frémissante pendant 5 minutes. Égoutter et réserver.
2. Rincer l'ananas et le couper en morceaux.
3. Râper le zeste du citron vert.
4. Décortiquer les crevettes en laissant la queue.
5. Déveiner les crevettes : pour cela, poser chaque crevette sur le ventre et couper le dos sur 2 ou 3 millimètres. Saisir ensuite entre le pouce et l'index le boyau noir qui court le long de la partie dorsale, puis tirer délicatement pour le retirer entièrement.
6. Mixer finement la pâte de curry rouge et le poisson avec le lait de coco et le zeste du citron vert.
7. Verser le contenu du mixer dans une sauteuse. Laisser réduire à feu doux jusqu'à ce que la sauce soit un peu épaisse.
8. Presser le citron.
9. Ajouter l'ananas, le Nuoc Mâm et le jus de citron vert au contenu de la sauteuse, et mélanger.

10. Dès que l'ébullition reprend, ajouter les crevettes et les laisser cuire 2 à 3 minutes, où jusqu'à ce qu'elles soit tout juste cuites.
11. Servir aussitôt, avec du riz parfumé cuit à l'eau, par exemple.

Ingrédients originaux

- Lait de coco
- Pâte de curry rouge
- Nuoc-Mâm