

Curry de crevettes coco-coriandre

Pour 4 personnes:

400g de crevettes roses décortiquées cuites – 1 gros oignon – 4 tomates mûres – 6 brins de coriandre fraîche – 10 cl de crème de coco – 2 c à s de noix de coco râpée – 1 c à s de curry en poudre – 2 c à s d'huile d'arachide – sel.

Pelez l'oignon et hachez-le. Ébouillantez les tomates puis rafraîchissez-les sous un filet d'eau, pelez-les et hachez-les. Chauffez l'huile dans une grande sauteuse et faites-y blondir l'oignon haché 3 min. Assaisonnez de curry et mélangez 30 secondes. Ajoutez les tomates et cuisez 3 min à feu vif. Versez la crème de coco et laissez cuire encore 1 min. Déposez les crevettes et remuez 30 secondes. Parsemez de noix de coco râpée et de coriandre ciselée.

Mélangez rapidement et servez.

Astuce gourmande : en même temps que les crevettes, ajoutez 1 avocat détaillé en cubes, juste pour le chauffer et versez 2 c à s de citron vert.

