



you are what you create.

RECETTE

Référence: 219421
Nom de recette: Curry de la mer aux crevettes et à la mangue

(pour 4 personnes)

500g de crevettes géantes surgelées
2 mangues
1 pincée de poudre de chili
2 c. à soupe de curry
1 carotte
2 oignons
3 gousses d'ail
2 branches de céleri avec le vert
2 c. à soupe d'huile de germes
3 c. à soupe de copeaux de noix de coco
3 c. à soupe de lait de coco
5 c. à soupe d'huile de sésame
le jus d'½ citron
Sel et poivre du moulin

Faire décongeler les crevettes dans une passoire, bien remuer puis essuyer.

Éplucher les mangues, couper la chair en tranches de 0.5cm autour du noyau. Mixer la moitié des mangues avec les copeaux de noix de coco, le lait de coco, la poudre de chili, le curry et 3 c. à soupe d'eau, réduire en une fine purée.

Éplucher la carotte, les oignons et les gousses d'ail et couper le tout en petits dés. Nettoyer les branches de céleri et couper en petits dés. Mettre de côté un peu de vert de céleri.

Faire chauffer l'huile de germes et faire suer les légumes dedans, ajouter les crevettes et faire dorer rapidement. Ajouter la sauce et laisser mijoter le tout environ 8 minutes. Si la sauce épaissit trop, ajouter un peu de lait de coco ou d'eau.

Assaisonner ce curry de la mer avec le jus de citron, l'huile de sésame, le sel et le poivre. Décorer avec le reste de tranches de mangue et le vert de céleri.