



Curry de crevettes au lait de coco & à la grenade

Dans mon panier :

{ Pour 4 assiettes }

- 1 kg de belles crevettes décortiquées ou non
- 1/2 càc de curcuma
- 1 pincée de sel
- 325 ml de lait de coco
- 125 ml d'eau
- 1 càs de poudre de piment rouge
- 1 càc de sucre de canne
- 1/2 càc de curcuma
- 1/2 càs de cannelle en poudre
- Les graines de 2 gousses de cardamome fraîchement moulues { ou en poudre }
- 3 càs d'huile d'olive
- 1 bâton de cannelle
- 1/2 càc de graines de cumin
- 2 cm de gingembre pelé et fraîchement râpé
- 2 petits piments verts émincés ou coupés dans le sens de la longueur en deux
- 4 tiges d'oignons verts (la partie verte)
- Les arilles d'1/2 grenade
- Mélasses de grenade : { ou de la mélasses de grenade du commerce }
- 1/2 grenade
- 1 càs de sucre de canne
- 1 filet de jus de citron

Ensuite, comment faire ?

- Préparer la mélasses de grenade :
- Prélever les arilles de la moitié d'une grenade. Les verser dans un robot et mixer en un coulis. Passer à travers un chinois afin de n'en récolter que le coulis.
- Dans une casserole, verser le coulis de grenade, le sucre et le filet de citron.
- Réduire de moitié sur feu vif. Laisser refroidir.
- Préparer le curry :
- Placez les crevettes dans un bol. Ajouter un peu de sel, 1/2 cuillère à café de curcuma, et la mélasses de grenade. Bien mélanger le tout pour bien enrober les crevettes.
- Laisser reposer au frais et à couvert pendant une trentaine de minutes.
- Dans une poêle bien chaude, faire sauter à feu vif les crevettes marinées dans 2 càs d'eau pendant 2 minutes. Retirer du feu et réserver.
- Mélanger le lait de coco, 125 ml d'eau, la cannelle en poudre, le sel, 1/2 cuillère à café de curcuma, le sucre et la poudre de piment. Réserver.
- Dans une casserole ou dans un wok, faire chauffer l'huile. Ajoutez les graines de cardamome moulues, le bâton de cannelle et les graines de cumin. Quand les épices commencent à grésiller, ajouter les piments verts et le gingembre râpé.
- Mélanger pendant environ une minute à feu moyen. Ne pas trop faire dorer le gingembre. Juste au moment où les épices commencent à dégager leur parfum, ajouter le lait de coco mélangé aux épices. Mélanger le tout.
- Laisser mijoter jusqu'à ébullition pendant environ 5 à 10 minutes à feu moyen.
- Ajouter les crevettes réservées dans la casserole, couvrir et cuire pendant environ 3 à 5 minutes.
- Eteindre le feu et ajouter les oignons verts hachés et mélanger le tout. Saler si nécessaire.
- Juste avant de servir, ajouter les arilles de grenade et à nouveau, mélanger le tout.
- Servir avec un riz basmati complet ou blanc, par exemple.