

CURRY DE GAMBAS



Pour 6 personnes

Ingrédients :

Gambas (7 à 8 belles gambas par personne)

2 échalotes et 2 gousses d'ail

1 morceau de gingembre (2cm) et 1 citron vert

2 tiges de citronnelle et 4 brins de coriandre

1 cuillère à soupe de pâte de curry rouge et 1 cuillère à soupe de curcuma en poudre

50 cl de lait de coco

Emincer les tiges de citronnelle (après avoir retiré la 1^{ère} feuille qui est dure). Eplucher et râper le gingembre. Eplucher ail et échalotes et les émincer.

Faire revenir l'ail et les échalotes dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive à feu moyen 3 mn puis ajouter la pâte de curry, le curcuma et le lait de coco. Terminer par la citronnelle et le gingembre. Mélanger et laissez mijoter 5mn à feu très doux.

Ajoutez les gambas décortiquées. Stopper la cuisson et faire réchauffer 5 mn à feu doux avant de servir.

Au dernier moment, presser le citron vert et parsemer de coriandre ciselée. Accompagner d'un plat de riz par exemple.