



*Fruits de mer*

# Chu chee kung - spécialité thaïlandaise aux crevettes



**30 min** **20 min** **10 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**635**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour le chu chee Kung

500 g **Crevettes roses**  
4 c. à soupe **Pâte de curry**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
4 **Echalote(s)**  
400 ml **Lait de coco**  
6 feuille(s) **Basilic**  
2 c. à soupe **Citronnelle séchée**  
2 c. à soupe **Sauce soja**  
2 c. à soupe **Nuoc môm**  
1 **Citron(s) vert(s)**  
1 c. à soupe **Sucre roux**  
1 **Poivre noir**  
2 c. à soupe **Huile de tournesol**

## Ingrédients pour le dressage

200 g **Riz long**  
0.5 botte(s) **Basilic**

## Étape 1

Préparation du chu chee kung

- 1 Faire cuire le riz dans un autocuiseur.
- 2 Le riz peut également être préparé dans un cuiseur vapeur.
- 3 Éplucher et émincer les échalotes. Peler et écraser l'ail. Presser le jus du citron vert.
- 4 Décortiquer les crevettes en ne gardant que la queue. Ciseler les feuilles de basilic.
- 5 Faire chauffer l'huile dans un Wok.
- 6 Ajouter l'ail et les échalotes, les faire revenir sur feu vif pendant 1 minute.
- 7 Ajouter la pâte de curry rouge, la moitié du lait de coco, le basilic, la citronnelle et le jus de citron vert.
- 8 Faire cuire le tout pendant encore 1 minute tout en remuant.
- 9 Ajouter le nuoc môm, la sauce soja, le sucre, le lait de coco restant, le poivre et les crevettes.
- 10 Couvrir le Wok, faire cuire sur feu moyen pendant 5 minutes.

- 11 La sauce doit rester épaisse mais elle ne doit pas s'évaporer pendant la cuisson. Si nécessaire, ajouter de l'eau.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Dresser harmonieusement les crevettes dans des assiettes, napper avec la sauce.
- 2 Mouler le riz dans des bols, tasser avec une spatule puis démouler dans les assiettes.
- 3 Décorer le riz d'une feuille de basilic, parsemer les crevettes de basilic ciselé et servir.