



Fruits de mer

Cari de crevettes



30 min 10 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

172

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les crevettes

1 kg **Crevettes roses**
200 g **Tomate(s)**
3 c. à café **Curry**
150 g **Oignon(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
30 g **Gingembre frais**
0.5 **Piment(s)**
2 c. à café **Sucre semoule**
2 c. à soupe **Huile d'arachide**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

1 branche(s) **Persil frisé**
1 **Citron(s) vert(s)**

Étape 1

Préparation des crevettes

- 1 Peler l'oignon et l'ail. Ciseler finement l'oignon à l'aide d'un couteau éminceur et écraser l'ail à l'aide d'un presse-ail.
- 2 Peler le gingembre à l'aide d'un économètre et le râper finement à l'aide d'une râpe. Epépiner le piment à l'aide d'un couteau d'office et le hacher finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Couper la tomate en petits dés à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y faire suer les oignons pendant 5 minutes.
- 5 Ajouter l'ail, le gingembre et le piment. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois puis assaisonner avec le curry, le sucre, du sel et du poivre.
- 6 Ajouter les dés de tomates et mélanger. Faire compoter sur feu doux pendant 10 minutes.
- 7 Augmenter le feu et ajouter les crevettes entières. Faire sauter sur feu vif pendant 5 minutes. Bien remuer pour qu'elles soient imprégnées de sauce.

Étape 2

Dressage

- 1** Hacher finement le persil et trancher le citron vert en rondelles à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2** Dresser les crevettes dans des assiettes individuelles et parsemer de persil. Décorer avec quelques rondelles de citron et déguster chaud.