

Curry de gambas à l'ananas

Quantité : pour 4 personnes - Durée totale : 30 minutes

Ingrédients

- 16 gambas crues
 - 50 g de filet de poisson blanc (colin, cabillaud...)
 - 1 boîte au format 1/2 d'ananas sans sucres ajoutés
 - 1 boîte au format 1/2 (400 ml) de lait de coco
 - 1 cuillère à café de pâte de curry rouge
 - 1 citron vert
 - 3 cuillères à soupe de Nuoc Mâm
-

Préparation

1. Faire cuire le filet de poisson dans un peu d'eau frémissante pendant 5 minutes. Égoutter et réserver.
2. Rincer l'ananas et le couper en morceaux.
3. Décortiquer les crevettes en laissant la queue.
4. Déveiner les crevettes : pour cela, poser chaque crevette sur le dos et la couper en deux sans aller complètement jusqu'au bout. Saisir ensuite entre le pouce et l'index le boyau noir qui court le long de la partie dorsale, puis tirer délicatement pour le retirer entièrement.
5. Mixer finement la pâte de curry rouge et le poisson avec le lait de coco.
6. Verser le contenu du mixer dans une sauteuse. Laisser réduire à feu doux jusqu'à ce que la sauce soit un peu épaisse.
7. Presser le citron.
8. Ajouter l'ananas, le Nuoc Mâm et le jus de citron vert, et mélanger.
9. Dès que l'ébullition reprend, ajouter les crevettes et les laisser cuire quelques minutes.
10. Servir aussitôt.

Publié par Lucullent le 22 mars 2011. Dernière modification le 17 septembre 2012.