

Crevettes grillées à la pâte de cari verte et citron frais

Recette pour 4

Description

Crevettes grillées au zestes de citron frais et servies dans une sauce au lait de coco et pâte de cari verte.

L'astuce du chef

Voilà une recette que vous pouvez servir en tapas

Ingrédients

Crevettes

- 12 Unité(s) Crevette d'argentine
- 1 Unité(s) Citron

- Sel et poivre
- Huile végétale

Pâte de cari verte

- 25 Gr Gingembre frais
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Unité(s) Échalote
- 1 Unité(s) Piment oiseau
- 4 Feuille(s) Lime kaffir
- 4 Branche(s) Coriandre
- 4 Branche(s) Basilic
- 1 Unité(s) Lime
- 25 Ml Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 2 Gr Coriandre moulue
- 2 Gr Cumin moulu
- 5 Gr Pâte de crevettes

- Sel et poivre
- Huile végétale

Sauce

- 200 Ml Lait de coco
- 2 Cuil. à soupe Pâte de cari vert

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

Temps de préparation **45 mins**

Préchauffez votre barbecue à 500 F°

Mise en place

Épluchez le gingembre, râpez-le. Épluchez les gousses d'ail et les échalotes, détaillez-les en rondelles. Détaillez les piments oiseaux (ôtez les graines pour adoucir sa puissance). Lavez et effeuillez le basilic, la coriandre et le kaffir.

Pâte de curry vert

Placez dans le robot-coupe tous les ingrédients qui composent la pâte de curry, avec les découpes appropriées à chacun. Malaxez bien l'ensemble de manière à obtenir une pâte bien lisse.

Sauce

Faites chauffer le lait de coco et la pâte de curry verte dans une casserole. Laissez cuire jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Crevettes

Avant de cuire les crevettes, mélangez-les avec un filet d'huile végétale, une pincée de sel et le zeste de citron. Faites griller 3-4 minutes en cuisson directe et déposez-les sur la sauce.

Bon appétit!