

Crevettes géantes poêlées, couscous de chou-fleur et sauce au curry rouge

Recette pour 4 personnes



Description

Entrée de crevettes accompagnée d'un couscous de chou-fleur et d'une sauce au curry rouge.

L'astuce du chef

On utilise souvent les carapaces de crevettes (ou des autres crustacés) afin d'augmenter le goût des sauces. Il vous suffit de les faire infuser dans un liquide, comme par exemple le lait de coco dans cette recette.

Ingrédients

Pour les crevettes géantes, couscous de chou-fleur

- 12 Unité(s) Crevettes géantes
- 0.50 Unité(s) Chou-fleur
- 0.50 Barquette(s) Tomates cerises
- 0.50 Botte(s) Ciboulette
- 1 Unité(s) Échalote
- 1 Unité(s) Citron

- Beurre
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour la sauce au curry

- 15 Ml Huile végétale
- 25 Gr Pâte de cari rouge
- 200 Ml Lait de coco
- 5 Ml Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 1 Unité(s) Oignon blanc

- Beurre
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **30.00 mins**

Mise en place

Coupez le chou-fleur en gros morceaux. Zestez le citron et pressez-le pour en récupérer le jus. Ciselez l'échalote, l'oignon et la ciboulette. Coupez les tomates cerises en quatre.

Préparation du couscous de chou-fleur

Déposez les morceaux de chou-fleur dans le robot culinaire et utilisez le PULSE afin de réduire le chou-fleur en tout petits morceaux, similaires à du couscous. Dans une grande poêle, versez un filet d'huile d'olive et faites sautez le couscous de chou-fleur quelques minutes seulement pour le réchauffer.

Ajoutez les tomates cerises, l'échalote, la ciboulette, le jus et le zeste de citron. Assaisonnez de sel et poivre.

Pour la sauce au curry rouge

Dans une poêle chaude, versez un peu d'huile végétale et faites suer les oignons. Ajoutez le curry rouge, le lait de coco et Nuoc Nam et faites réduire du tiers la sauce.

Préparation des crevettes géantes poêlées

Placez les crevettes sur un papier absorbant avant de les assaisonner de sel. Dans une grande poêle très chaude, versez un filet d'huile végétale. Déposez les crevettes et laissez-les cuire quelques minutes. Retournez-les et ajoutez une noix de beurre. Retirez la poêle du feu et laissez la cuisson se terminer tout doucement.

Dressage de votre assiette

Dans votre assiette ou dans une grande verrine évasée, dressez le couscous de chou-fleur à l'aide d'un emporte-pièce. Déposez 3 crevettes sur le dessus en éventail, puis nappez les crevettes de sauce au curry rouge.

Bon appétit!