

Crevette au curry vert et lait de coco, couscous de chou-fleur à la mangue et raisins blonds

Recette pour 12 tapas



Description

Le couscous de chou-fleur est placé dans le fond d'une casserole, puis par-dessus les crevettes dans une sauce lait de coco infusée au curry vert.

Ingrédients

Crevettes

- 10 Gr Gingembre frais
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Branche(s) Coriandre fraîche
- 20 Ml Huile d'arachide
- 200 Ml Lait de coco
- 1 Cuil. à thé Pâte de cari vert
- 50 Ml Vin blanc
- 48 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées avec queue

- Huile végétale
- Sel et poivre

Couscous de chou-fleur

- 0.50 Unité(s) Chou-fleur
- 1 Unité(s) Mangue jaune
- 70 Ml Raisins blonds
- 1 Filet Huile d'olive
- 6 Brin(s) Ciboulette

- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **350 F°**

Mise en place

Lavez et effeuillez la coriandre.

Épluchez le gingembre et râpez-le.

Épluchez l'oignon et ciselez-le finement.

Épluchez la mangue et détaillez-la en brunoise.

Diluez la pâte de curry vert dans une petite partie du lait de coco.

Ciselez la ciboulette.

Crevettes

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, faites revenir les crevettes 2 minutes.

Ajoutez l'ail haché, l'oignon et le gingembre, faites revenir encore 2 minutes. Déglacez avec le vin blanc, laissez réduire environ à 90%, puis ajoutez le lait de coco.

Laissez mijoter la préparation 3-4 minutes, vous allez obtenir un épaissement de la sauce, ajoutez votre pâte de curry vert déliée dans le lait de coco. Laissez encore mijoter une minute.

Rectifiez l'assaisonnement.

En finition, vous utiliserez les feuilles de coriandre.

Couscous de chou-fleur

Prélevez les bouquets de chou-fleur, lavez-les à l'eau froide, séchez-les, puis passez-les au mixeur en faisant des petits à-coups pour obtenir une semoule de chou-fleur.

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, faites revenir le couscous de chou-fleur, ajoutez-y les raisins blonds et la ciboulette.

Hors du feu, mélangez bien puis ajoutez la brunoise de mangue, mélangez et rectifiez l'assaisonnement.

Finition, montage

Dans de petits bols en forme de larme, déposez au fond le couscous de chou-fleur, puis au-dessus deux crevettes la queue en l'air avec la sauce, finalisez avec les feuilles de coriandre.

Bon appétit!