

Salade de papaye à l'asiatique, crevettes au curry et lait de coco

Recette pour 4 personnes

Description

Un voyage, rapide, succulent et plein d'émotions en Asie

Ingrédients

Salade de papaye

- 2 Unité(s) Carotte
- 1 Unité(s) Papaye verte
- 1 Unité(s) Mangue jaune
- 0.50 Unité(s) Chou chinois
- 100 Gr Champignon enoki
- 50 Gr Wakame (algue)
- 2 Cuil. à soupe Graines de sésame

Vinaigrette

- 3 Cuil. à soupe Vinaigre de riz
- 3 Cuil. à soupe Eau
- 2 Cuil. à soupe Sauce soya
- 4 Cuil. à thé Mirin
- 1 Cuil. à thé Sucre
- 1 Cuil. à soupe Saké
- 1 Cuil. à soupe Huile de sésame grillé

Crevette au curry

- 2 Unité(s) Ail haché
- 2 Unité(s) Échalote française
- 1 Unité(s) Carotte
- 0.50 Tige Citronnelle
- 1 Unité(s) Piment oiseau
- 1 Cuil. à soupe Curry en poudre
- 300 Ml Lait de coco
- 200 Ml Eau
- 1 Cuil. à soupe Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 500 Gr Crevettes moyennes décortiquées avec queue

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Montage

Étant donné que nous allons servir un chaud/froid, il est recommandé de servir le curry de crevettes chaud dans un bol, et la salade de papaye asiatique dans un autre bol.

Crevettes au curry et lait de coco

Faites chauffer votre huile végétale dans une casserole. Faites-y revenir l'ail, les échalotes et la julienne de carotte pendant 1 à 2 minutes à feu moyen. Remuez de temps en temps.

Ajoutez la citronnelle, le piment rouge et la poudre de curry. Laissez cuire encore durant 3 minutes.

Versez le lait de coco, l'eau et la sauce de poisson, portez le tout à une faible ébullition et laissez cuire durant 5 minutes.

Incorporez les crevettes, couvrez partiellement la casserole d'un couvercle.

Laissez mijoter à nouveau 5 minutes à feu moyen, jusqu'à que les crevettes soient cuites à point.

Salade

Détaillez les carottes, la papaye et la mangue en julienne (petits bâtonnets).

Émincez le chou chinois et le wakame (algue), détaillez les têtes d'Enoki.

Mélangez tous les ingrédients ensemble avec la vinaigrette refroidie.

Vinaigrette

Mélangez tous les ingrédients ensemble, fouettez bien, faites-les chauffer dans une casserole jusqu'au frémissement, arrêtez la cuisson.

Assurez-vous du bon assaisonnement.

Réservez au frigo.

Bon appétit!