

CURRY DE CREVETTES SUR LIT DE POMMES DE TERRE

Ingrédients :

- 8 pommes de terre primeurs
- 12 grosses crevettes cuites
- huile d'olive
- 30 cl de lait de coco non sucrée
- persil
- 2 citrons
- 1 cuillère à café de curry en poudre
- 1 cuillère à café de baies roses
- 2 brins de basilic
- Sel, poivre

Recette :

- 1) Faites cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau salée environ 15 min ou à la vapeur. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau
- 2) Dans un bol mélangez de l'huile d'olive, un jus de citron, le curry, salez et poivrez à votre goût.
- 3) Décortiquez les crevettes et badigeonnez du mélange réalisé. Réserver 1h30 au réfrigérateur.
- 4) Pour la sauce, dans une casserole, mélangez le lait de coco, le jus d'un citron, le basilic ciselé, poivrez et faites chauffer légèrement.
- 5) Disposez les pommes de terre sur des assiettes chaudes, disposez les crevettes à cheval dessus et nappez de sauce.

