

CARI DE CREVETTES AU LAIT DE COCO

Ingrédients : pour 4 portions

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile de sésame (*je n'avais plus*)
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile végétale (*mis 3 c. à soupe/45 ml d'huile de canola*)
- *Ajout d'1 c. à soupe (15 ml) de gingembre frais râpé à la microplane*
- 1 oignon moyen, émincé très finement
- *Ajout de ¾ d'un gros poivron orange ou autre poivron de couleur haché*
- 2 c. à soupe de pâte de cari rouge thaïe (*prudente j'ai mis 1 ½ c. à soupe, mais je mettrai la quantité suggérée la prochaine fois*)
- 1 2/3 tasse (400 ml) de lait de coco (1 boîte)
- 3 c. à soupe (45 ml) de nuoc-mâm (sauce poisson)
- 4 c. à thé (cc) de sucre
- 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron fraîchement pressé
- 400 g (13 oz) de grosses crevettes crues, décortiquées (16/20) (*calibre 31-40 pour moi*)
- 2 c. à soupe (30 ml) de basilic thaï ou de coriandre, haché (*basilic régulier pour moi*)

Préparation :

1. Dans une poêle, faire chauffer ~~l'huile de sésame~~ et l'huile végétale à feu moyen.
2. Ajouter l'oignon émincé, et le poivron et cuire 3 minutes en remuant fréquemment.
3. *Ajouter le gingembre et poursuivre la cuisson 1 minute en mélangeant.*
4. Incorporer la pâte de cari rouge dans la poêle et cuire environ 1 minute en mélangeant constamment.
5. Ajouter le lait de coco et remuer.
6. Incorporer le nuoc-mâm, le sucre et le jus de citron.
7. Cuire 5 minutes à faible ébullition en remuant périodiquement jusqu'à ce que le curry soit complètement dissous.
8. Ajouter les crevettes à la sauce.
9. Laisser frémir 5 minutes en remuant de temps à autre jusqu'à ce que les crevettes soient cuites.
10. Servir le curry sur un riz basmati et garnir des herbes fraîches.

Source : déclinaison d'une recette de SAQ

<https://www.saq.com/fr/cari-crevettes-lait-coco>

« La fille de l'anse aux coques., Maripel, le mardi 8 juillet 2025

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2025/07/cari-de-crevettes-au-lait-de-coco.html>