

CREVETTES ET PÉTONCLES AU CARI ROUGE ET TAMARIN

Je vous conseille de faire ramollir la pâte de tamarin avec la sauce soya car moi j'ai trouvé que le tamarin ne se dissout pas facilement.



450g (1 lb) de crevettes moyennes décortiquées en gardant la queue et déveinées

225g (1/2 lb) de pétoncles de taille moyenne

4 c. à soupe d'huile végétale

1/2 oignon moyen coupé en gros dé.

2 c. à soupe de cari rouge

2 c. à soupe de purée de tamarin sans noyau

2 c. à soupe de sauce aux huîtres

2 c. à soupe de sucre

2 tomates bien mûres, coupées en gros dés

4 oignons verts, hachés

-Dans une casserole, porter l'eau à ébullition, blanchir les crevettes et les pétoncles.

-Dans un wok huilé, sauter les oignons, les crevettes et les pétoncles.

-Incorporer la pâte de cari rouge, le tamarin, la sauce aux huîtres, le sucre et les tomates.

-Au service, garnir d'oignons verts.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***

(Source: Jean Chen)