# Curry de crevettes, patate douce & lait de coco

***Ingrédients pour 4 personnes :***

- 1 patate douce
- 200 g de crevettes sauvages décortiquées
- 4 cuillères à soupe de lentilles corail
- 3 cuillères à café de pâte de curry ou 2 cuillères à soupe de curry en poudre
- 2 tomates moyennes ou une dizaine de tomates cerise
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 40 cl de lait de coco
- 100 ml de lait
- Quelques feuilles de persil frais
- 350 g de riz basmati cuit
- 1 poignée de cacahuètes non salées
- Sel & poivre
- Huile d'olive

***Préparation :***

Pelez et coupez la patate douce en brunoise.
Dans une casserole, faites revenir l'échalote et l'ail émincés avec un filet d'huile d'olive.
Rajoutez la patate douce et poursuivez la cuisson 5 minutes.
Ajoutez le lait de coco, le lait, les lentilles corail et la pâte de curry.
Salez et poivrez.
Laissez mijoter à couvert pendant 15 minutes à feu moyen en remuant de temps en temps.
Faites cuire le riz basmati dans une casserole d'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
Coupez les tomates en deux, ciselez le persil.
Rajoutez le tout dans le curry.
Versez aussi les crevettes sauvages décortiquées. Mélangez.
Poursuivez la cuisson 5 minutes.
Servez le curry de crevettes au lait de coco sur un lit de riz basmati et parsemez de persil finement ciselé et de quelques cacahuètes non salées.

http://philomavie.blogspot.com