

Crevettes au lait de coco



Crevettes au lait de coco: [Bôllyfood](#) a été mon tout premier livre de recettes indiennes. Les crevettes au lait de coco font depuis partie de mes recettes préférées...et de celles de ma mère! Chaque fois que je rentre en France, je lui prépare ce plat. L'auteur de Bôllyfood et du site Ô délices, Marie-Laure Tombini, a gentiment accepté que je reproduise ici la recette des crevettes au lait de coco:

Pour 4 personnes

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 20 minutes

500g de crevettes cuites; 250g de riz basmati; 1 gros oignon; 2 petits poivrons (rouge ou jaune); 1 c. à c. de gingembre frais; 1 gousse d'ail; 2 c. à s. de coriandre ciselée; 1 c. à s. de curcuma; 1/4 de c. à c. de piment chili; 20 cl de lait de coco; 2 c. à s. d'huile (ou de ghee); sel



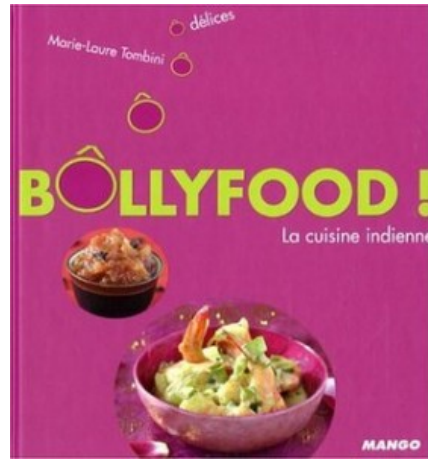
Faites cuire le riz basmati. Personnellement, je le prépare au micro-ondes: je compte 4 petits pots à crème (environ 1/2 verre) de riz pour 8 petits pots remplis d'eau et je fais chauffer pendant 10 minutes à puissance maximale. Ensuite j'ouvre, tourne le riz avec une cuillère et remets à cuire pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, décortiquez les crevettes. Pelez et émincez l'oignon. Coupez le poivron en petits cubes.

Dans une sauteuse, faites fondre l'oignon avec l'huile (ou le ghee). Ajoutez l'ail dégermé et écrasé, le gingembre, le poivron, la coriandre, le piment chili et le curcuma. Laissez cuire 5 minutes.

Incorporez les crevettes, mélangez pour bien les imprégner d'épices puis versez le lait de coco.

Assaisonnez. Laissez cuire 3 à 4 minutes et servez chaud.



Astuce: Je vous conseille de jeter un coup d'oeil au dossier « [Recettes faciles pour le soir](#) » sur le site Ô Délices: j'y ai trouvé de délicieuses recettes, notamment la [Semoule moelleuse aux crevettes et safran](#).