

RECETTE SAUTER 2022

TITRE : Cocotte d'Asie, crevettes lait de coco et curry

TABLE HORIZONE :

> Une idée de plat en cocotte qui change ?

Matériel :

TEMPS DE PREPARATION : 20 min

TEMPS DE CUISSON : 10 min

NOMBRE DE PERSONNE : 4P/6P/8P

INGREDIENTS	30 crevettes crues décortiquées 50 g beurre 4 gousses d'ail 1 oignon 2 tomates 20 cl vin blanc Curry Curcuma 80 cl de lait de coco 1 citron vert 40 g de gingembre 1 piment rouge 1 botte de coriandre 100 g de cacahuète Sel 300 g de vermicelles de riz	
ETAPE 1	Dans la cocotte avec le beurre faire revenir l'oignon haché et l'ail en gousse sans le germe. Déglacer au vin blanc. Ajouter les tomates coupées en quartier, le curcuma et le curry et laisser mijoter 20 minutes à feu doux sur la plaque horizone.	
ETAPE 2	Ajouter la coriandre, le gingembre en gros morceaux, le piment rouge entier, les crevettes, le zeste et le jus de citron vert et laisser réduire. A ce moment, mettre le lait de coco et le sel. Laisser mijoter à faible ébullition pendant 30 min	
ETAPE 3	Cuire les vermicelles de riz, les ajouter dans la cocotte ainsi que les cacahuète concassées. Déguster !	
ETAPE 4		
ETAPE 5		
DRESSAGE		
ASTUCES	On peut varier les crevettes avec du poisson ou totalement végétarien avec des légumes de saison	