

Laksa aux crevettes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

600 g de grosses crevettes crues

200 g de nouilles de riz

40 cl de lait de coco

2 cébettes (oignons frais)

1 citron vert

15 g de gingembre frais

1 gousse d'ail

2 tiges de citronnelle

4 brins de coriandre

2 c à s d'huile d'arachide

1 c à s d'huile de sésame

1 c à c de curcuma

1 c à c de pâte de curry rouge

Décortiquer les crevettes et les réserver au frais. Cuire les nouilles à l'eau bouillante salée le temps indiqué sur le paquet puis les égoutter, les rafraîchir et les arroser d'huile de sésame. Réserver.

Nettoyer et émincer les cébettes , râper le zeste du citron vert et presser le jus.

Peler et hacher le gingembre et l'ail et émincer la citronnelle.

Faire revenir 5 mn gingembre, ail et citronnelle dans l'huile d'arachide et ajouter le lait de coco et 40 cl d'eau. Assaisonner avec le curcuma, sel et pâte de curry. Laisser frémir 15 mn à feu doux et ajouter le jus du citron vert.

Mettre les crevettes, cuire 2 mn et ajouter les nouilles. Continuer la cuisson 2 à 3 mn et servir dans des assiettes creuses en parsemant des zestes de citron vert, des cébettes et des feuilles de coriandre. Déguster chaud.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>