

Colombo de crevettes

à l'ail et lait de coco



TEMPS TOTAL
20 min



PRÉPARATION
5 min



CUISSON
15 min



POUR
4 personnes

LES INGRÉDIENTS



LES CRUSTACÉS

- 2 douzaines de belles crevettes



LE POTAGER

- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Persil frais



L'ÉPICERIE

- 1 cuillère à café d'épices colombo
- 20 cl de lait de coco



ASSAISONNEMENT

- Sel
- Poivre du moulin
- Huile d'olive



LA RECETTE ÉTAPE PAR ÉTAPE

1 LA BASE AROMATIQUE

Commencez par éplucher et émincer finement l'oignon et la gousse d'ail. Dans une sauteuse, faites chauffer un filet d'huile d'olive et faites-y revenir les aromates à feu moyen jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides et parfumés.



2 LA SAISIE DES CREVETTES

Décortiquez vos deux douzaines de belles crevettes. Ajoutez-les dans la sauteuse avec l'oignon et l'ail, puis saupoudrez la cuillère à café d'épices colombo. Salez et poivrez à votre convenance, puis remuez pendant environ 5 minutes pour bien enrober les crevettes de saveurs.



3 LE MIJOTAGE AU COCO

Versez les 25 cl de lait de coco sur la préparation. Mélangez bien l'ensemble et laissez mijoter doucement pendant 10 minutes pour que la sauce épaississe et infuse. Juste avant de servir, ajoutez le jus du citron vert et parsemez de persil frais. Accompagnez idéalement ce plat d'un riz basmati.



LE CONSEIL DU CHEF

Pour encore plus de fraîcheur, ajoutez le zeste d'un demi citron vert et servez avec un riz basmati parfumé ou un riz coco.

