



Les recettes

Cours de U YEN

05/2009

CREVETTES AU CURRY

Recette pour 20 pers

INGREDIENTS :

- 4 kg ou plus de crevettes cuites
- 2 gousses d'ail
- 250 gr d'oignons
- 1 litre de lait de coco
- Epices : Curry, Badiane, Cannelle
- Un morceau de gingembre
- 2 feuilles de laurier
- 1 bouquet de menthe
- 4 citrons
- Huile de sésame
- Sel, poivre
- Riz ou Pâtes

PREPARATION :

Décortiquer les crevettes, les couper en deux dans le sens de la longueur, les mettre dans un saladier, ajouter 3 c. à soupe de curry, du sel, du poivre, 1 c. à soupe de cannelle, 1 c. à soupe de badiane (ou anis étoilé), 3 c. à soupe d'huile d'olive, 3 c. à soupe d'huile de sésame, un morceau de gingembre écrasé, 3 c. à soupe de nuoc man, 250 gr de concentré de tomates, 1 litre de lait de coco, 2 c. à soupe d'alcool de riz. Remuer et laisser macérer au frais. (les bons cuisiniers du groupe vous conseillent de le faire avec des crevettes fraîches et de laisser macérer une nuit).

Faire tremper les champignons noirs dans de l'eau chaude pendant 25mn (après les avoir bien lavé). Les couper ensuite en fines lamelles et réserver le jus des champignons. Eplucher l'ail, les oignons, laver et effeuiller la menthe. Piler l'ail (3 gousses).

CUISSON :

Mettre de l'huile dans le wok, ajouter de l'oignons, de l'ail faire rissoler, ajouter les champignons, remuer, mouiller si nécessaire, couvrir. Faire revenir beaucoup d'oignons dans un wok, ajouter les crevettes et faire cuire en remuant ¼ d'heure environ. Au dernier moment, ajouter les champignons.

Servir avec du riz ou avec des vermicelles de riz et la sauce nuoc mam habituelle (sauce Jeanny)

Nous avons servi ce plat avec de la salade verte, des carottes râpées (ail, jus de citrons et huile) des tomates le tout bien assaisonnés et certains ont trouvé que le mélange était savoureux.