

LA CUISINE DES ÉPICES

Mélanges d'épices créatifs & savoureux

★ Fiche recette ★

POÊLÉE DE CREVETTES ET SA DÉLICIEUSE SAUCE CURRY INDIEN

Ce plat à la fois délicieux, simple et pas cher vous fera voyager !

Rien de plus délicieux que les arômes incomparables de cuisine indienne... Avec cette recette, nous vous proposons de réaliser votre propre curry indien maison, avec nos épices ! Vous allez ainsi obtenir une sauce onctueuse et incroyablement parfumée, à la façon des authentiques currys indiens. Le résultat est bluffant ! Les douces senteurs des épices...la chaude couleur de la sauce ainsi que sa texture onctueuse et soyeuse...rendent ce plat divin !

Pour parfumer délicatement cette recette, nous vous proposons d'utiliser des épices qui font partie des épices traditionnelles indiennes : le curcuma (doux et suave...), le gingembre (tonique et parfumé...), les graines de coriandre (riches en arômes) ainsi que la cannelle en bâton. On préférera en effet utiliser les bâtons de cannelle qui diffuseront leurs doux et chauds parfums au cours de la préparation... Rappelons que contrairement au piment, le gingembre apporte une sensation épicée chaude, sans avoir soif ensuite pendant des heures ;)

CE QU'IL VOUS FAUT :

Pour 400g de crevettes :

- ▶ 400 g de belles crevettes cuites : on retire la tête, les pattes, les antennes, et, seulement si on le souhaite, la carapace
- ▶ 1 oignon émincé (de la taille d'un gros abricot)
- ▶ 3 belles gousses d'ail coupées en petites lamelles (ou 5 petites gousses)
- ▶ ½ cube de bouillon de volaille
- ▶ 1 brique (25cl) de lait de coco
- ▶ Sel, poivre si vous le souhaitez

Épices pour votre curry indien maison :

- ▶ 1 **bâton de cannelle** de La Cuisine des Epices (bâton de la taille d'une cigarette ou cassé dans le sens de la longueur s'il est trop gros)
- ▶ 1 cuil. à café de **curcuma** de La Cuisine des Epices
- ▶ 1 cuil. à café de **gingembre en poudre** de La Cuisine des Epices
- ▶ 1 cuil. à café de **coriandre en graines** de La Cuisine des Epices

PREPARATION :

1. Versez 35cl d'eau froide dans une poêle avec : le bâton de cannelle + la coriandre + l'oignon émincé + les tranches d'ail. Mettre à bouillir pour faire réduire l'eau de moitié environ.
2. Mettre la poêle hors du feu. Dans cette eau réduite, ajouter le ½ bouillon de volaille émietté + le gingembre en mélangeant bien + le curcuma en mélangeant bien également. Puis, le lait de coco.
3. A ce stade, dans la poêle, vous allez obtenir une sauce couleur jaune dense, onctueuse, très parfumée et chaude en bouche...
4. Ajoutez-y les crevettes (débarrassée de leurs têtes, antennes, pâtes, et carapaces éventuellement). Faire chauffer jusqu'aux premiers petits bouillons en remuant doucement pour que votre sauce enrobe toutes les crevettes.

Servir avec une semoule aux raisins secs, un délicieux riz pilaf, et pour faire un repas complet vous pouvons ajouter une poêlée de courgettes. Si vous le souhaitez, vous pouvez remplacer le lait de coco par de la crème épaisse ou un yaourt à la grecque.



Photographie non libre de droit. Reproduction autorisée sur le site www.lesepicesorient.fr non autorisée.

LA CUISINE DES ÉPICES

Mélanges d'épices créatifs & savoureux

© La Cuisine des Epices : copie/reproduction non autorisée.

Retrouvez tous nos conseils d'utilisation sur chaque fiche produit de notre boutique : www.lacuisinedeseepices.fr

Retrouvez des
centaines de recettes
sur notre blog
www.lesepicesorient.fr

