CURRY DE CREVETTES SUR LIT DE POMMES DE TERRE

Ingrédients :

• 8 pommes de terre primeurs
• 12 grosses crevettes cuites
• huile d’olive
• 30 cl de lait de coco non sucrée
• persil
• 2 citrons
• 1 cuillère à café de curry en poudre
• 1 cuillère à café de baies roses
• 2 brins de basilic
• Sel, poivre

Recette :

1) Faites cuire les pommes de terre dans une casserole d’eau salée environ 15 min ou à la vapeur. Vérifiez la cuisson avec la pointe d’un couteau

2) Dans un bol mélangez de l’huile d’olive, un jus de citron, le curry, salez et poivrez à votre goût.

3) Décortiquez les crevettes et badigeonnez du mélange réalisé. Réserver 1h30 au réfrigérateur.

4) Pour la sauce, dans une casserole, mélangez le lait de coco, le jus d’un citron, le basilic ciselé, poivrez et faites chauffer légèrement.

5) Disposez les pommes de terre sur des assiettes chaudes, disposez les crevettes à cheval dessus et nappez de sauce.