

Curry rouge de crevettes à la banane, riz basmati à l'ananas frais au rhum et vanille

Recette pour 4

Description

Un voyage au coeur de la Martinique, des crevettes légèrement croquantes dans une sauce relevée au curry rouge.

Des notes sucrées ainsi que des arômes de rhum et vanille viendront compléter ce voyage dans les îles.

Bon vol!

Ingrédients

Pâte de curry rouge

- 2 Unité(s) Échalote ciselée
- 3 Gousse(s) Ail haché
- 3 Feuille(s) Lime kaffir
- 20 Gr Galangal
- 1 Bâton(s) Citronnelle
- 5 Unité(s) Piment rouge
- 1 Cuil. à thé Pâte de crevettes
- 20 Ml Eau froide
- 30 Ml Coriandre
- 20 Gr Pâte de crevettes
- 20 Ml Huile d'olive

- Sel et poivre

Riz à l'ananas, rhum et vanille

- 200 Gr Riz basmati
- 1 Unité(s) Ananas
- 2 Oz Rhum brun
- 1 Gousse(s) Gousse de vanille

- Sel et poivre

Pour les crevettes

- 20 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 3 Unité(s) Banane figue-pomme
- 1 Litre(s) Lait de coco
- 200 Ml Bouillon de légumes
- 1 Cuil. à soupe Pâte de cari rouge
- 3 Unité(s) Échalote ciselée

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour la pâte de curry rouge

Mettez tous les ingrédients dans le robot et mixez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Réservez.

Pour le riz basmati à l'ananas

Cuisez le riz dans une grande casserole d'eau bouillante et salée (10gr au litre) environ 20 minutes, égouttez, réservez.

Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, faites revenir l'ananas en brunoise, ajoutez le caviar de vanille puis le riz, laissez cuire quelques minutes en remuant de temps à autres puis déglacez avec le rhum, laissez encore cuire quelques minutes et servez chaud.

Pour les crevettes

Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, faites revenir vos crevettes avec les échalotes pendant quelques minutes puis ajoutez les bananes en rondelles, laissez cuire deux minutes, ajoutez la pâte de curry rouge, le bouillon de légumes et le lait de coco puis laissez cuire 5 minutes jusqu'à l'obtention d'une sauce homogène, servez aussitôt.

Bon appétit!