



Curry d'hiver aux crevettes

Temps de préparation : 45 minutes

Niveau : moyen

Ingrédients pour 4 personnes :

300 g crevettes Équateur cuites
1 potimarron (environ 500 g de chair)
3 oignons rouges
5 pommes de terre moyennes
1/2 poireau
1L de bouillon de volaille
500 g crème de coco
1 c. à c. de gingembre frais haché
1 c. à c. de piment d'Espelette
2 citrons verts
2 c. à c. de sucre roux
2 c. à c. de curry Madras
2 oignons cébette
20 g de coriandre hachée
Huile d'olive, sel, poivre



Préparation :

1. Couper le potimarron et les pommes de terre en dés d'environ 1 cm. Emincer le poireau et les oignons rouges. Dans une cocotte, avec un filet d'huile d'olive, faire revenir les oignons rouges avec le poireau et le gingembre haché pendant environ 5 min puis ajouter les dés de potimarron et pommes de terre.
2. Mouiller le tout avec le bouillon de volaille, ajouter le curry et le piment d'Espelette et laisser mijoter à feu moyen pendant environ 20 min. et laisser réduire d'1/3.
3. Ajouter la crème de coco et poursuivre la cuisson à petit bouillon pendant environ 15 min en remuant de temps en temps.
4. Ajouter les crevettes, le jus des citrons verts et le sucre roux. Assaisonner sel, poivre et laisser encore mijoter 5 à 10 min.
5. Dresser en parsemant d'oignons cébette émincés finement et de coriandre hachée.