

Soupe coco curry aux crevettes de Cyril Lignac

30 min

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

18 crevettes crues, décortiquées et déboyautes

1 oignon blanc épluché et ciselé

1 tige de citronnelle coupée en fines tranches

25g de gingembre épluché et coupé en morceaux

1 gousse d'ail épluchée, dégermée et hachée

20g de curry en poudre

60cl de lait de coco

½ l de lait entier ou végétal

¼ l d'eau (si nécessaire)

½ jus de citron jaune

2 choux pak choy lavés (on l'appelle aussi chou chinois), on peut remplacer pour d'autres choux, des épinards

½ pomme verte en bâtonnets

Quelques feuilles de coriandre

Huile d'olive

Piment d'Espelette

Sel

Préparation

Dans une large sauteuse, faites chauffer un trait d'huile d'olive puis faites revenir sans coloration l'oignon et l'ail, ajoutez le gingembre en petits dés et la citronnelle, faites cuire pendant 3 à 4 minutes. Ajoutez le curry, faites-le torréfier sans le faire brûler puis versez le lait de coco, le lait entier et le jus de citron. Portez à ébullition 5 minutes et laissez cuire 15 minutes à petits frémissements, ajoutez de l'eau si nécessaire.

Coupez le chou en fines tranches. Dans une poêle, versez un trait d'huile, ajoutez le chou, salez et faites cuire 3 minutes.

Coupez les crevettes en morceaux de 2cm. Ajoutez-les à la cuisson du chou et faites-les sauter.

Au terme de la cuisson de la sauce, passez-la à travers une passette dans une grande sauteuse. Vérifiez l'assaisonnement en sel.

Déposez le chou et les crevettes dans le centre des assiettes, versez la sauce (un peu mousseuse si vous possédez un mixeur plongeant), décorez avec les bâtonnets de pommes, quelques feuilles de coriandre et une pincée de piment d'Espelette.