

## Curry Jaune aux Crevettes

## Informations:

- Temps de préparation : 15 min
- Temps de cuisson : 40 min
- Nombre de personnes : 4 personnes



## Ustensiles :

- 1 wok / poêle
- 1 planche à découper
- 1 couteau
- 1 cuillère en bois

## Ingrédients :

- huile de sésame ou huile thaï aux piments
- sel et poivre
- 1 bouquet de coriandre
- 2 cuillères à soupe de curry jaune
- 1 cuillère à café de curcuma
- 2 tomates fermes et 1 brocoli
- 2 oignons jaunes et 4 gousses d'ail
- 30 crevettes
- 3 feuilles de lime et 1 citronnelle
- 1 cuillère à soupe de poisson (nuôc mam ou autre)
- 1 petit piment rouge
- 1 l de lait de coco
- lime (jus de citron)

## Instructions :

- Blanchir le brocoli 10 min dans de l'eau bouillante salée.
- Détailler les tomates en dés après les avoir évidées.
- Faire revenir dans un wok les oignons et l'ail émincés avec un filet d'huile jusqu'à ce qu'ils soient blondis, puis ajouter les crevettes et laisser revenir environ 10 mn en remuant.
- Ajouter le curcuma, le curry, les feuilles de lime ciselées, la citronnelle finement hachée, la sauce de poisson, le piment épépiné et haché, éventuellement le jus de lime, couvrir avec le lait de coco et laisser mijoter 10 min à feu doux.
- Ajouter le brocoli en bouquets, laisser encore deux à trois min, ajouter la coriandre finement ciselée et les dés de tomate.
- Servir bien chaud avec du riz.