



Collations

Entrées

Tomate-crevettes à l'Asiatique

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 tomate allongée (grosses)
2 cuillères à soupe de jus de citron vert (quartiers de citron vert)
2 jeunes oignons (en anneaux)
1 tige de citronnelle
500 millilitres de bouillon de légumes
500 grammes de crevettes grises
200 millilitres de crème de coco
500 millilitres de lait de coco
150 grammes de riz basmati
1/2 cuillère à café poudre de paprika
3 centimètres de gingembre
1 bouquet de coriandre
1 bouquet de menthe
1 piment
poivre
sel

Méthode de préparation

Mixez la crème de coco avec la coriandre, la menthe, le jus de citron vert et le paprika en poudre. Salez et poivrez et réservez au frigo. Rincez les tomates et coupez-les en deux dans la longueur. Enlevez les graines.

Coupez finement le gingembre et la citronnelle. Portez à ébullition avec le lait de coco et le bouillon. Cuisez-y le riz à point. Mélangez aux crevettes la moitié de la sauce à la coriandre.

Complétez les demi-tomates d'abord avec un peu de riz au coco. Déposez ensuite les crevettes puis terminez par le piment et les jeunes oignons. Placez auprès le reste de sauce à la coriandre. Servez avec des quartiers de citron vert.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

