



Les plats principaux

Scampis croquants à la sauce de curry rouge et mangue

Pour 4 personnes.

Ingrédients

24 scampi's (nettoyés et épluchés)
3 cuillères à soupe pâte de curry rouge
40 grammes de cacahuètes (hachées)
1 cuillère à café de sauce poisson
50 grammes de poudre de coco
400 millilitres de lait de coco
2 œufs (battus)
200 grammes de nouilles
1 bouillon de légumes
50 grammes de farine
1 poivron jaune (en dés)
1 bouquet de coriandre
2 échalotes (ciselées)
1 brocoli (les fleurs)
1 mangue (en dés)
2 gousses d'ail
2 citrons verts
1 cuillère à café de chili en poudre
huile d'arachide
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les nouilles al dente comme mentionné sur l'emballage. Mettez la farine, les oeufs et la poudre de coco dans 3 plats séparés. Salez et poivrez les scampis puis passez-les d'abord dans la farine, puis dans les oeufs et enfin dans la poudre de coco. Réservez au froid.

Faites revenir les échalotes avec l'ail pressé dans de l'huile. Ajoutez la pâte de curry rouge et cuisez 2 minutes en mélangeant. Ajoutez les légumes et laissez cuire encore 2 minutes. Versez dessus le lait de coco et 150 ml d'eau. Émiettez dedans le cube de bouillon et portez au point d'ébullition. Ajoutez maintenant les dés de mangue. Goûtez la sauce puis assaisonnez avec la sauce poisson, le jus de 1/2 citron vert, le chili en poudre, du poivre et du sel.

Cuisez les scampis au coco bien dorés et croustillants dans de l'huile. Répartissez les nouilles sur les assiettes, versez dessus la sauce au curry rouge puis disposez enfin les scampis au coco. Parachevez avec des cacahuètes hachées, de la coriandre et quelques quartiers de citron vert.

