

l'épicerie de bruno

Curry de gambas à la mode malaise

Marché pour 4 personnes

2 cuillères à café de Porto, 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol, 85 grammes d'oignons (si possible de petits oignons nouveaux), 3 gousses d'ail (pelées et écrasée en pâte au mortier), 675 grammes de gambas ou de grosses crevettes.

A l'épicerie de bruno

1 cuillère à café de sauce soja, ½ cuillère à café de sucre de palme ou d'un sucre non raffiné, 2 cuillères à café de gingembre en poudre, 1 ½ cuillère de curry de Malaisie

La Recette

Retirer l'enveloppe de la queue de vos crevettes / gambas, et retirer la veine intérieure.

Mélanger sauce soja, sucre, Porto, 4 cuillères à soupe d'eau et mettre de côté.

Mettre l'huile dans une poêle (ou mieux un wok) à feu moyen. Quand l'huile est chaude, rajouter les oignons émincés, le gingembre et l'ail.

Faire cuire 1 bonne minute, puis ajouter le curry de Malaisie, laisser cuire 30 secondes.

Rajouter les crevettes et bien mélanger plusieurs fois, puis la mixture à base de sauce soja, bien mélanger.

Couvrir, réduire à feu doux, laisser cuire 2 minutes. Reporter rapidement à feu moyen, et servir. Saler et poivrer selon le goût et servir avec un riz parfumé thaï ou un riz basmati.