



Pot-au-feu aux scampis, poivron et mangue



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 kilogramme de crevettes tigrées (décortiquées et déveinées)
huile d'olive
2 gousses d'ail (pressées)
1 pièce de gingembre (épluché et émincé)
1 cuillère à soupe de pâte de curry (vert thaï)
1 poivron rouge pointu (en rondelles)
2 décilitres de bouillon de poule
400 ml de lait de coco
1/2 citron vert (jus)
sel et poivre
2 cuillères à soupe de graines de sésame
2 oignons de printemps (émincés)
1 bouquet de coriandre
1 mangue (coupée en dés)

Méthode de préparation

- 1.** Séchez les scampis décongelés avec de l'essuie-tout.
- 2.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole et faites-y revenir l'ail, le gingembre, la pâte de curry et les poivrons pointus.
- 3.** Ajoutez les scampis et faites-les frire brièvement.
- 4.** Ajoutez le poivron et remuez de nouveau.
- 5.** Recouvrez le tout de bouillon de volaille et de lait de coco. Faites-le réduire un peu et ajoutez ensuite aussi la mangue.
- 6.** Assaisonnez de jus de citron vert, de poivre, de sel, de graines de sésame, d'oignons de printemps et de coriandre.