



INGRÉDIENTS pour 4 personnes :

12 crevettes sauvages

4 c.à.s. de lait de coco Bio

4 c.à.c. d'épices poisson ou de
curry doux

1 c.à.s. d'huile d'olive

1 botte d'asperges sauvages

8 feuilles de basilic Thaï

Un verre de vin blanc ou d'eau

zestes de Combava QS.



© Chef Luc - Juin 2015

GROSSES CREVETTES SAUVAGES DE MADGASCAR, JUS DE TÊTES CORAILLÉ, MÉLANGE D'ÉPICES POISSON « TERRA MADRE »

RECETTE GROSSES CREVETTES SAUVAGES :

1. Décortiquez les crevettes.
2. Faites revenir les têtes et carcasses dans l'huile d'olive 5 mn avec les épices.
3. Déglacez avec l'eau ou le vin blanc, laissez réduire et ajoutez le lait de coco.
4. Portez à ébullition, rectifiez l'assaisonnement et filtrez. Zestez le Combava et réservez.
5. Poêlez les crevettes à l'huile d'olive assez rapidement et dressez vos assiettes. Terminez avec un peu de basilic Thaï sur les crevettes avant de servir.

