

Brochettes de crevettes sur curry vert aux bananes

Ingrédients: pour 4 personnes

1	Morceau de gingembre frais
24	Grosses crevettes (décortiquées, env. 500gr)
3	Bananes Plantains (env. 800gr, non épluchées)
0.5 cc	Curcuma en poudre
0.5 cc	Sel
4	Feuilles de Limettier kaffir
4 cs	Lait de coco en poudre
3 dl	Eau bouillante
1	Echalote
3.5 cs	Huile d'arachide
2 cs	Pâte de curry vert
1 cs	Sauce de poisson
1 cc	Sucre de canne brut
8	Brochettes en bois (25 cm)



Préparation

1. Les crevettes (marinade)

- Râper la valeur de 1 cs de gingembre.
- Mélanger avec les crevettes.
- Et laisser mariner 1 heure au frais.
- Plonger les brochettes dans de l'eau froide.

2. Les bananes

- Eplucher les bananes.
- Les couper en quatre dans le sens de la longueur, puis en tronçons de la longueur d'un doigt.
- Mélanger avec le curcuma et le sel.
- Dérouler les feuilles de limettier et les tailler en filaments.
- Délayer le lait de coco en poudre dans l'eau.
- Hacher l'échalote.
- Faire dorer les bananes dans 2 cs d'huile, puis réserver.
- Faire revenir l'échalote et la pâte de curry vert 5 minutes dans 1 cs d'huile.
- Ajouter les feuilles limettier.
- Mouiller au lait de coco et porter à ébullition.
- Assaisonner avec la sauce de poisson et le sucre.
- Ajouter les morceaux de banane et laisser mijoter un moment à feu très doux.

3. Les brochettes de crevettes

- Piquer 3 crevettes sur chaque brochette.
- Les badigeonner d'un peu huile.
- Les faire revenir dans une poêle antiadhésive jusqu'à ce qu'elle prennent une couleur orangée.
- Saler légèrement et dresser sur le curry de bananes.

Attention: Il faut commencer par la marinade 1 heure avant.