Curry thaï de crevettes fraîches

Ce curry thaï de crevettes fraîches se prépare avec du lait de coco, de la pâte de curry rouge et un fumet maison. On garde les têtes et les carapaces pour la sauce : ce serait dommage de les laisser partir si vite. Le gingembre et le citron vert réveillent le tout, puis le riz vient recueillir la sauce. Pour quatre p...

Pour 4 personnes · Préparation 25 min · Cuisson 25 min · Facile · Thaïlande · Épicé

Les ingrédients

500 g	Crevette
400 ml	Lait de coco
2 c. à c.	pâte de curry rouge thaï
1	Échalote
3	Gingembres
1	Tomate
1	Citron vert
1 c. à s.	sauce nuoc-mâm
1 c. à c.	Sucre roux
1 c. à s.	huile neutre
	Coriandre
	têtes et carapaces des crevettes
40 cl	Eau
180	Riz basmati

La marche à suivre

1. Décortiquez les 500 g de crevettes et retirez leur boyau dorsal. Réservez les queues au frais pour la suite. Gardez les têtes et les carapaces : elles vont servir au fumet. Rien ne se perd, surtout pas ce qui donne du goût à la sauce.
2. Faites revenir les têtes et les carapaces dans un filet d'huile pendant 3 à 4 minutes, en les écrasant légèrement. Ajoutez les 40 cl d'eau, puis laissez frémir 12 à 15 minutes. Filtrez en pressant bien les carcasses et réservez 20 cl de fumet pour la sauce. Les têtes ont fait leur travail, les queues attendent toujours leur tour.
3. Émincez l'échalote, hachez l'ail, râpez les 3 cm de gingembre et coupez la petite tomate en dés. Dans la sauteuse, faites revenir l'échalote 3 minutes. Ajoutez l'ail et le gingembre, puis les 2 cc de pâte de curry rouge, et faites revenir 1 minute à feu moyen. Ajoutez la tomate et laissez compoter 2 minutes. Elle doit commencer à se défaire dans la base aromatique.

4. Versez les 400 ml de lait de coco et les 20 cl de fumet dans la sauteuse. Ajoutez la cuillère à soupe de nuoc-mâm et la cuillère à café de sucre roux, puis mélangez. Laissez mijoter à feu doux 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que la sauce soit légèrement nappante. Goûtez et ajustez l'assaisonnement.
5. Ajoutez les crevettes dans la sauce frémissante de la sauteuse. Laissez-les cuire environ 3 à 4 minutes selon leur taille, jusqu'à ce qu'elles soient opaques et bien cuites. Ajoutez le jus d'un demi-citron vert et la coriandre ciselée. Ne prolongez pas la cuisson : les crevettes n'aiment pas traîner.
6. Servez le curry de crevettes avec les 180 à 200 g de riz jasmin ou basmati. Dans la sauteuse, la sauce attend son heure : nappez-en généreusement le plat. Terminez avec de la coriandre fraîche et un peu de zeste de citron vert.

> **L'astuce**
> Prélevez le zeste du citron vert avant d'en presser la moitié : c'est plus facile quand le fruit est encore entier.