



Le velouté de lait de coco aux crevettes

Recette pour 4 personnes. Préparation : 5 min. Cuisson : 15 min.

Ingrédients

Eau : 75 cl
Lait de coco : 400 g / 425 ml
Grosses crevettes : 150 g
Sauce de soja : 1 c.à.s.
Jus de citron : 1 c.à.s.
Riz rond arborio : 30 g
Sel
Poudres de curry, gingembre
citronnelle (quelques tiges ou gouttes
d'arôme)
Ciboulette

Matériel

une casserole
un verre mesureur
une balance ménagère
4 bols de taille moyenne



Réalisation > la préparation

1. Porter l'eau à ébullition. Y faire cuire le riz rond durant 10 ou 12 minutes à gros bouillons, sous couvert.
2. Décortiquer les crevettes et les réserver.
3. Ajouter le lait de coco, la sauce de soja, le jus de citron, et bien mélanger.
4. Saupoudrer d'un peu de sel, de poudres de curry et de gingembre. Emincer au-dessus de la casserole quelques tiges de citronnelle et de ciboulette, ou bien verser quelques gouttes d'arôme de citronnelle.

Réalisation > la présentation et le service

5. Verser un peu de préparation dans chaque bol, et déposer quelques crevettes entières en surface, ou les émincer en dés si elles sont trop grosses.
6. Maintenir au chaud ou servir aussitôt.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com