

PLAT

Gambas au chou et au lait de coco



Durée total réalisation : 20 mn

- Temps préparation : 15 mn
- Temps repos : mn
- Temps cuisson : 5 à 8 mn

Ingrédients (pour 4) :

- 3 à 4 gambas crues par personne (suivant la taille)
- 1/2 chou vert
- 2 oignons
- 1 cm de gingembre frais
- 4 cs de lait de coco
- 1 pincée de piment en poudre
- 2 cc de curry
- le jus d'un 1/2 citron
- sel

Préparation de la recette :

Étape 1

Laver et couper les feuilles du chou en gros morceaux.

Étape 2

Emincer les oignons.

Étape 3

Faire cuire les oignons et le chou à la vapeur pendant 5 mn. Placer le gingembre dans l'eau pour parfumer la vapeur.

Étape 4

Décortiquer les gambas et inciser le dos pour en retirer le boyau central.

Étape 5

Saupoudrer les gambas de curry, puis les placer dans un panier à vapeur sur du papier sulfurisé. faire cuire 3 mn.

Étape 6

Préparer une sauce: mélanger le lait de coco, le piment, le jus de citron et un peu de curry. Saler.

Étape 7

Dans un plat, présenter les feuilles de chou; y placer les gambas et napper de la sauce.