



Brochettes de melon et crevettes au curry rouge et lait de coco

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 gros melon de nos régions
- 20 g de beurre demi-sel
- 24 crevettes fraîches
- 1 bâton de citronnelle
- 2 oignons nouveaux
- 1 gousse d'ail
- 1 morceau de gingembre frais
- 1 piment
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Quelques brins de coriandre
- 1 boîte de tomates pelées
- 1 c. à café de curry rouge
- 20 cl de lait de coco
- Sel et poivre du moulin

1. Couper le melon et ôter les graines puis prélever des billes à l'aide d'une cuillère parisienne (le reste de chair peut servir à compléter une salade de fruit, un coulis de fruits ou composer la base d'une boisson fruitée)
2. Retirer les têtes des crevettes et les décortiquer en soulevant les anneaux de la carapace jusqu'à la queue. Les rincer puis les sécher.
3. Peler et hacher finement l'ail.
4. Peler et ciseler finement les oignons nouveaux.
5. Ciseler finement la citronnelle.
6. Ouvrir le piment, retirer les pépins et l'émincer finement.
7. Dans une poêle, faire revenir à l'huile les oignons, l'ail, la citronnelle, le piment et le gingembre râpé directement dans la poêle, la pâte de curry rouge et quelques brins de coriandre ciselées pendant environ 2 minutes.
8. Déposer les crevettes et faire saisir à feu vif pendant 2 à 3 minutes de chaque côté. Débarrasser et réserver.
9. Verser les tomates pelées dans la poêle de cuisson et mélanger. Ajouter le lait de coco et laisser mijoter pendant 8 à 10 minutes.
10. Saler et poivrer.
11. Dans une casserole, faire chauffer 20 g de beurre et faire dorer les billes de melon dans le beurre. Réserver.
12. Sur des piques à brochettes, alterner gambas et billes de melon.
13. Servir avec du riz et la sauce tomate curry au lait de coco.
14. Parsemer de coriandre fraîche ciselée juste avant de servir.