

CREVETTES AU LAIT DE COCO À L'INDONÉSIENNE

Sambal goreng udang

Ingrédients pour 4 personnes

- 600g de gambas ou grosses crevettes
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 10 feuilles de curry
- 1 oignon finement émincé
- 2 petits piments thai
- 4 gousses d'ail hachées finement
- 1/2 cuillère à café de purée de piments (sambal oelek)
- 30g de galanga épluché et émincé en tranches fines
- 1 boîte de lait de coco
- 1 cuillère à soupe de sucre de palme, de cassonade à défaut
- sel

Décortiquer les crevettes en conservant les têtes et les carapaces pour faire un fumet.

Dans un wok ou une sauteuse faire chauffer une cuillère à soupe d'huile, y mettre les têtes et carapaces de crevettes et les écraser au pilon. Monter le feu au max, ajouter le galanga et bien remuer jusqu'à ce que les carapaces soient rouge vif. Verser un 1/2 litre d'eau et faire réduire de moitié à feu moyen en remuant régulièrement. Filtrer et réserver le fumet.

Essuyer le wok, y faire chauffer une cuillère à soupe d'huile et faire revenir à feu doux les feuilles de curry, les piments entiers, l'oignon et l'ail environ 5mn, l'oignon doit juste commencer à dorer. Ajouter le sambal oelek, bien

mélanger. Ajouter les crevettes, les faire revenir une petite minute jusqu'à coloration. Verser le fumet, le lait de coco et le sucre, saler, et faire mijoter à feu doux une dizaine de minutes.

Servir avec un riz blanc.