

Curry massala de crevettes

🍴 6 portions · ⌚ prep. 20m · 🕒 cuisson 40m

🦞 crustacés

Curry de crevettes à l'indienne, sauce tomate épicée au kashmiri chilli et coriandre. À déguster avec du riz, des naans ou des chapatis.

Asie / Inde

INGRÉDIENTS

☐ oignon	2	☐ curcuma	1 cuil. soupe
☐ tomate	2	☐ coriandre en poudre	3 cuil. soupe
☐ huile		☐ cumin en poudre	1 cuil. soupe
☐ graines de cumin	1 cuil. soupe	☐ kashmiri chilli	2 cuil. soupe
☐ ail, haché	6 gousses	☐ crevette	1 kg
☐ gingembre frais, haché	1 cm	☐ piment vert	2-3
☐ eau	200 ml		

PRÉPARATION

1. Couper les oignon et les tomate en morceaux.
2. Faire chauffer de l'huile dans une casserole, ajouter les graines de cumin et faire revenir 2 minutes. Ajouter les oignons et faire revenir 3 minutes.
3. Ajouter l'ail et le gingembre frais, faire revenir 2 minutes. Ajouter les tomates et cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
4. Laisser refroidir la préparation, puis la mixer avec 2 cuillères à soupe d'eau pour obtenir une pâte.
5. Faire chauffer 3 cuillères à soupe d'huile dans la casserole. Verser la pâte et bien mélanger. Ajouter le curcuma, la coriandre en poudre, le cumin en poudre et le kashmiri chilli. Mélanger jusqu'à ce que l'huile se sépare.
6. Ajouter les crevette et les piment vert, cuire 7-8 minutes. Verser le reste de l'eau et laisser mijoter 15-20 minutes.

Accompagner de pommes de terre frites en rondelles ou en cubes, de riz basmati ou de naans.