

CURRY DE POISSON AUX CREVETTES

Ingrédients pour 6 personnes



- Vermicelle de riz **225 g**
- Crevettes **1 vingtaine**
- Dos de cabillaud **600 g**
- Quelques haricots verts (surgelés quand c'est hors saison))
- Poivron jaune **1**
- Poivron rouge **1**
- Petits oignons blancs **3**
- Lait de coco **500 ml**
- Poudre de curry jaune **2 c. à soupe**
- Ail **3 gousses**
- Gingembre frais **75 g ou 1 c. à soupe en poudre**
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive

Préparation

• ÉTAPE 1

Lavez les légumes et taillez les poivrons. Epluchez l'ail et le gingembre et hachez-les. Emincez l'oignon cébette et séparez le blanc du vert.

• ÉTAPE 2

Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire le vermicelle de riz, attention cela va très vite, environ 3 minutes, préparez votre passoire et refroidissez-les rapidement

• ÉTAPE 3

Décortiquez les queues de crevettes et taillez le cabillaud en cubes assez gros pour qu'il ne se casse pas trop à la cuisson.

• ÉTAPE 4

Dans un wok, faites chauffer une demi-cuillère d'huile d'olive, puis faites revenir les poivrons, les haricots verts, les oignons. Ajoutez l'ail, le gingembre, le curry et le lait de coco puis laissez cuire quelques minutes. Ajoutez ensuite les crevettes, le cabillaud et laissez mijoter le tout à feu doux 5 à 7 minutes. Salez et poivrez. Taillez légèrement le vermicelle de riz en donnant juste 2-3 coups de couteau pour dénouer le tout. Ajoutez-les ensuite à la préparation précédente et mélangez bien.

• ÉTAPE 5

Disposez le tout dans vos assiettes et parsemez du vert des oignons pour décorer