Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Curry vert de scampis

Ingrédients

800 g de scampis (16/20), 1 boîte lait de coco, 2 càs d' huile d'arachide, 2/3 c à s de pâte de curry vert, 4 feuilles de bergamote, 1 bouquet de basilic thaï, 2 Aubergines thaïes (Grandes), 100 g de petites aubergines thaïes, 100 tomates cerise, 2 piments rouge, 2/3 c à s de sauce poisson (nam pla) , 2/3 de sucre de palme, 150 g de lamelles de bambou,

Préparation

Faire chauffer le wok, verser de l'huile et faire revenir la pâte de curry vert afin de réveiller ses saveurs et arômes.
Emincer finement les feuilles de bergamote.
Râper ou émincer le sucre de palme.
Décortiquer et déveiner les scampis.
Couper l'aubergine thaïe en deux.
Découper les tomates cerise en quatre.
Ajouter les feuilles de bergamote et le lait de coco.
Laisse mijoter durant 5 minutes.
Ajouter les lamelles de bambou, les tomates cerises, l'aubergine ainsi que les petites aubergines, laisser cuire encore cinq minutes au moins.
Ensuite, ajouter les scampis décortiqués et déveinés, poursuivre la cuisson jusqu'à "séparation" du lait de coco et assaisonner avec de la sauce de poisson et du sucre de palme. Avant de servir, ajouter quelques feuilles de basilic et 2 piments rouges en lamelles par-dessus.
Servir avec du riz thaï.

Notes :