

Crevettes au gingembre

Pour 4 pers:



- 1 kg de crevettes cuites (250 g par pers)
- 1 gros oignon
- 1 boîte d'1 kg de tomates entières pelées ou 10 tomates fraîches coupées en dés
- 3 gousses d'ail
- 20 g de racine de gingembre en copeaux
- 2 g de curry
- 100 mL de lait de coco
- 350 g de tagliatelles (environ 85 g par pers)

Ce plat présente l'intérêt de pouvoir être préparé la veille et de se prêter aux réchauffages. Les crevettes, déjà cuites, n'apportent rien à la sauce, donc elles se rajoutent au dernier moment, ce qui évite de les rabougir.

La veille :

- Couper les oignons en petits dés, en grosses lamelles on les retrouve trop.
- Les faire revenir longuement, sauf si on veut les retrouver un peu croquants dans la sauce.
- Ajouter les tomates pelées (et de la pulpe éventuellement pour augmenter la quantité de liquide).
- Ajouter l'ail pilé, le curry, le gingembre, un peu de cayenne si le curry n'est pas assez fort.

Cuire à petit bouillon, à découvert, sauf si la sauce est déjà épaisse du fait des tomates en boîte.

Laisser cuire environ 1h, jusqu'à ce qu'elle ait perdu un goût de tomate dominant. Pendant ce temps éplucher les crevettes.

Le jour du repas :

Environ 1h avant le repas, commencer à chauffer doucement la sauce qui ne doit pas coller. Quand elle est bien chaude, ajouter 100mL de lait de coco, ou davantage.

Chauffer l'eau pour les tagliatelles. Quand elle est chaude, mettre les crevettes dans la sauce, qu'elles vont refroidir. Monter le feu mais attention, ne pas faire coller.