

# Scampis au lait de coco et curry vert



## INGRÉDIENTS

- ▷ 15 petits scampis crus, décortiqués
- ▷ 2 tomates
- ▷ 1 botte de jeunes oignons
- ▷ 1 citron
- ▷ 3 cm de gingembre
- ▷ Quelques brins de ciboulette fraîche
- ▷ 2 éclats d'ail
- ▷ 1 cuillère à soupe de pâte de curry vert
- ▷ 200 ml de lait de coco
- ▷ 50 ml de fond de volaille
- ▷ 3 cuillères à soupe de Corman Beurre Clarifié
- ▷ Sel et poivre

## RÉALISATION

### Au préalable

- Couper le blanc des jeunes oignons avec 2 cm de vert, en fines rondelles.
- Émincer l'ail.
- Monder et épépiner les tomates et les couper en petits dés. Éplucher et râper le gingembre.
- Presser le citron.
- Ciseler la ciboulette.

### Préparation (25 minutes)

- Faire chauffer le Beurre Clarifié dans une casserole et y rissoler les jeunes oignons, l'ail émincé et la pâte de curry vert pendant 1 minute.
- Ajouter le gingembre râpé, les dés de tomates et le jus de citron.
- Laisser cuire durant 2 à 3 minutes.
- Arroser de fond de volaille et laisser mijoter à feu modéré et à couvert pendant 15 minutes.
- Diminuer le feu et intégrer le lait de coco à la préparation.
- Saler, poivrer et poursuivre la cuisson durant environ 5 minutes.
- Entre-temps, faire chauffer le Beurre Clarifié dans une poêle et dorer les scampis pendant 3 minutes de chaque côté.
- Saler et poivrer.

### Présentation

- Répartir les scampis et la sauce dans les assiettes.
- Rajouter de la ciboulette ciselée.
- Accompagner de baguette.