



PAR ICI LA RECETTE...

Blanquette de crevettes, potiron et crème coco

Temps de préparation : 45 min



© DR

Et si on faisait voyager notre palais à Noël ? Crevettes, potiron, noix de coco... Une chose est sûre, cette blanquette exotique ne laissera pas vos convives indifférents...

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 20 crevettes roses cuites
- 400 g de potiron
- 12 pommes de terre grenaille
- 300 g de feuilles d'épinards
- 3 citrons verts
- 1 oignon
- 1 petit piment
- 3 cm de gingembre frais
- 4 brins de coriandre
- 40 cl de crème de coco
- 2 bouillons de volaille
- 2 cuil. à soupe d'huile de noix de coco vierge
- 1 cuil. à soupe de sucre complet
- Sel et poivre

SOURCE : www.marieclaire.fr

PRÉPARATION

1. Nettoyer le potimarron. Le faire cuire entier à la cocotte ou dans un cuiseur vapeur.
 2. Retirer l'écorce et coupez-le en gros cubes.
 3. Laver les pommes de terre et couper les plus grosses en deux si besoin sans les peler. Laver les feuilles d'épinards.
 4. Peler l'oignon et le gingembre. Hacher le tout.
 5. Faire revenir 3 minutes dans une cocotte avec l'huile.
 6. Verser ensuite la crème de coco, 75 cl d'eau et émiettez dedans les tablettes de bouillon.
 7. Bien mélanger et porter à ébullition.
 8. Lorsque l'ensemble bout, ajouter le potiron et les pommes de terre.
 9. Laisser cuire environ 15 min.
 10. Ajouter les épinards et les crevettes. Poursuivre la cuisson 3 minutes.
 11. Verser le jus de deux des citrons et le sucre. Saler, poivrer. Ajouter les brins de coriandre hachés.
- Servir accompagné du dernier citron coupé en quartiers.
Bonne dégustation !