



Scampis Hot Style

Ingrédients pour 4 personnes

- 50 gr de scampis (6 par personne)
- 1 grand piment rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 citron vert
- 3 càs de sucre de coco
- 5 cl de sauce poisson
- 1 bouquet de coriandre
- 1 càs de gingembre frais râpé
- 2 oignons nouveaux avec la tige
- 1 petite carotte
- 500 g de lait de coco
- Poivre du moulin
- Huile de sésame
- Huile végétale
- 125 gr de riz Thai

Préparation

1. Cuire le riz (1 volume de riz pour 2 volumes d'eau).
2. Nettoyer et décortiquer les scampis
3. Peler et émincer l'ail. Émincer finement les jeunes oignons. Réserver
4. Râper le gingembre.
5. Peler et émincer en brunoise la carotte.
6. Émincer (en prenant soin de retirer les graines) le piment.
7. Écraser, au mortier, l'ail et le piment pour obtenir une pâte.
8. Ajouter le sucre de coco, la sauce poisson et poivrer
9. Verser la pâte de piment

10. Ajouter la carotte, les jeunes oignons, et les scampis et remuer jusqu'à coloration.
11. Ajouter le lait de coco et amener à légère ébullition.
12. Ajouter un trait de jus de citron, et laisser mijoter à feu doux quelques minutes
13. Servir avec du riz thaï parfumé à l'huile de sésame et de la coriandre ciselée