

Blanquette de crevettes, Potirons & Crème Coco

Cuisine et vins de France N° 184 Nov. 2018

Ingrédients : Pour 4 personnes

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



Préparation :

Potiron : Otez l'écorce et coupez-le en gros cubes. Lavez les pommes de terre et coupez les plus grosses en deux si besoin sans les peler. Lavez les feuilles d'épinards.

Oignons et gingembre : Pelez et hachez les.

Faites les blondir 3 mn dans une cocotte avec de l'huile.

Versez la crème de COCO, 75 cl d'eau et émiettez dedans la tablette de bouillon.

Mélangez bien et portez à ébullition.

Lorsque l'ensemble bout : ajoutez le potiron et les pommes de terre. Laissez cuire environ 15 mn.

Ajoutez les épinards et les crevettes : Poursuivez la cuisson 3 mn. Versez le jus de 2 citrons et le sucre. Salez, poivrez et ajoutez les brins de Coriandre hâchés. Servez accompagné du dernier citron coupé en quartiers.

Jacqueline et Jean-Claude. 5 et 6 Novembre 2018