

## Curry de crevettes aux baies roses et son chutney de citron



Pour le curry de crevettes :

Préparation 40 mn

Cuisson 20 mn

Pour le chutney :

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Repos : 8 h

Les ingrédients du curry pour 4 personnes :

1 kg de crevettes crues entières surgelées ( environ 25 )

6 petits oignons

5 tomates bien mûres

20 g de gingembre frais

5 gousses d'ail

1 branche de thym

1 c à c bombée de curry en poudre ( + ou - selon la force du curry )

1 poignées de baies roses

2 c à s d'huile d'olive

Sel

Les ingrédients du chutney pour 6 personnes :

8 citrons non traités

2 gousses d'ail

25 g de gingembre frais

6 petits oignons frais

2 feuilles de citronnier ( pas mises )

50 g de raisins secs blonds

1 c à s de moutarde forte

6 pincées de piment en poudre

1/2 c à c de cumin en poudre

1/2 c à c de coriandre en poudre

3 c à s de sucre semoule

2 c à s d'huile

3 c à s de vinaigre cristal

**Préparation du chutney :**

Laver les citrons et les couper dans le sens de la longueur en 8 à 12 quartiers selon leur grosseur. Enlever les pépins. Mettre les quartiers de citron dans un saladier en verre ou porcelaine en les parsemant de sel. Mélanger, couvrir et laisser macérer 8 h au frais.

Rincer ensuite les citrons et les éponger sur du papier absorbant. Couper le gingembre pelé en fin bâtonnets. Peler et couper les oignons en 4. Rincer les feuilles de citronnier et les couper en 4. Hacher les gousses d'ail pelées.

Mélanger moutarde, piment, cumin, coriandre, ail, gingembre, sucre et huile. Faire cuire ce mélange dans une sauteuse anti-adhésive jusqu'à ce qu'il se dessèche légèrement, compter 3 mn environ. Verser ensuite 1 dl d'eau, le vinaigre, les oignons, les raisins, les feuilles de citronnier et les quartiers de citron. Mélanger et laisser cuire 30 mn en remuant jusqu'à ce que les citrons soient tendres. laisser refroidir et mettre en bocaux au réfrigérateur.

**Préparation du curry :**

Décongeler et décortiquer les crevettes en laissant le dernier anneau. Retirer, en incisant le dos, le boyau noir ( intestin ) ou le retirer en tirant légèrement dessus, ça fonctionne souvent aussi.

Dans une poêle faire revenir dans l'huile bien chaude les crevettes jusqu'à ce qu'elles s'enroulent sur elles-mêmes et réserver.

Hacher les oignons, couper les tomates épépinées en petits dés. Écraser au mortier l'ail, le gingembre pelé et quelques baies roses avec une pincée de sel.

Dans une cocotte faire chauffer de l'huile et y faire roussir les oignons et la branche de thym. Ajouter les épices pilées et le curry. Bien remuer.

Ajouter les tomates et laisser cuire à feu doux pendant 10 mn. Ajouter le reste de baies roses légèrement écrasées et 10 cl d'eau. Laisser cuire à couvert 10 mn. La sauce doit être onctueuse mais non liquide, au besoin retirer le couvercle et continuer un peu la cuisson. Ajouter les crevettes dans la sauce 5 mn avant la fin de la cuisson.

Servir chaud avec du riz blanc et le chutney de citrons.

Le chutney se conserve plusieurs semaines et peut accompagner tous les curries mais aussi viande, volailles et les poissons froids. Pour la sauce du curry de crevettes, vous pouvez ajouter quelques têtes de crevettes qui donneront plus de saveurs encore à la sauce et les retirer avant de servir.