

Bouchées de crevettes aux courgettes



Ingrédients:

- 4 petites courgettes
- 20 crevettes crues
- 3 c à soupe de lait de coco
- 1 gousse d'ail
- 1/2 c. à café de purée de piment
- 2 c. à soupe de sauce coriandre-chili
- 1/2 c. à café de poudre de curry
- 8 brins de coriandre
- 1 flacon de sauce pour nems
- sel

Lavez les courgettes, coupez-les en fines tranches à l'aide d'une mandoline et cuire à plat dans un four vapeur 2 mn

Décortiquez les crevettes et pelez l'ail.

Dans la cuve d'un mixeur, thermomix pour moi, mettez les crevettes, l'ail, le lait de coco, la purée de piment, le curry, et la coriandre (réservez quelques feuilles de coriandre pour la décoration). Mixez le tout.

Egouttez les lanières de courgettes et déposez-les sur du papier absorbant.

Déposez l'une sur l'autre 3 lanières de courgettes, ajoutez sur l'une des extrémités une grosse c. à café de purée de piment et roulez le tout délicatement avec le mélange sans trop appuyer.

Maintenez les bouchées fermées à l'aide d'un pique en bois.

Faites cuire à la vapeur pendant 6 min.

Servez tiède, chaud ou froid avec la sauce pour nems, la coriandre et quelques feuilles de salade.



Imprimer la recette