Pot-au-feu aux scampis, poivron et mangue

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 kilogramme de crevettes tigrées (décortiquées et déveinées)
huile d'olive
2 gousses d'ail (pressées)
1 pièce de gingembre (épluché et émincé)
1 cuillère à soupe de pâte de curry (vert thaï)
1 poivron rouge pointu (en rondelles)
2 décilitres de bouillon de poule
400 ml de lait de coco
1⁄2 citron vert (jus)
sel et poivre
2 cuillères à soupe de graines de sésame
2 oignons de printemps (émincés)
1 bouquet de coriandre
1 mangue (coupée en dés)

Méthode de préparation

1. **Séchez les scampis décongelés avec de l'essuie-tout.**
2. **Faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole et faites-y revenir l'ail, le gingembre, la pâte de curry et les poivrons pointus.**
3. **Ajoutez les scampis et faites-les frire brièvement.**
4. **Ajoutez le poivron et remuez de nouveau.**
5. **Recouvrez le tout de bouillon de volaille et de lait de coco. Faites-le réduire un peu et ajoutez ensuite aussi la mangue.**
6. **Assaisonnez de jus de citron vert, de poivre, de sel, de graines de sésame, d'oignons de printemps et de coriandre.**