



Bouillon de crevettes et lotte de mer à la Thai



Plat principal



60 min.



4



INGRÉDIENTS:

- 16 gambas, pelées et déveinées.
- 500 g de boudoir, également coupés en dés
- 1 dl d'huile de wok
- 2 dl d'huile de wok
- 2 échalotes hachées
- 1 courgette, coupée en dés
- 200 g de pleurotes tranchés
- 200 g de germes de soja
- 400g de nouilles cuites (légèrement fermes, mais pas molles)
- 2 dl de bouillon de légumes
- 1 dl de **sauce aux fruits et à la mangue Belberry**
- 2dl de lait de coco
- 20g de pâte de curry jaune (ajoutez-en plus ou moins, selon vos goûts)
- **Marmelade Belberry d'un an «orange et citron vert»**
- coriandre fraîche, hachée

PRÉPARATION & PRÉSENTATION:

- Chauffer la moitié de l'huile d'olive et cuire les gambas.
Une fois fini, laisser les gambas de côté.
- Chauffer l'autre moitié de l'huile, cuire la boudoir avec les échalotes et la pâte de curry.
- Ajouter les courgettes en dés et les champignons.
- Tout en mélangeant, ajouter le bouillon de légumes, le lait de noix de coco et finir par la confiture et la sauce aux mangues.
- Couvrir la poêle et laisser reposer pendant 5 minutes.
- Servir avec des nouilles, les gambas et garnir le tout avec de la coriandre fraîche.