

**DFM 930 CHAUD DEVANT 2017**  
**« Les Bons petits plats de Francette »**  
**Curry de Crevettes un peu Thaï**  
**Plat parfumé**

Préparation : 20mn,      Cuisson : 15 mn,      Pour : 4 personnes

Ingrédients : 1 échalote, 1 bâton de citronnelle, 1 piment Oiseau, 80g de noix de Cajou (non salée), Huile d'arachide, 1 kg de crevettes grises (cruées congelées), 140g de tranches d'ananas frais, 225g de pâtes de Curry jaune Thaï, 25 cl de lait de coco bio, 250g de nouilles de riz, quelques brins de basilic Thaï

Réalisation : Emincez finement l'échalote et la citronnelle. Egrainez le piment. Faites revenir rapidement le tout dans un wok avec 2 cuillères à soupe d'huile, ajoutez les noix de cajou et faites-les dorer un petit peu.

Ajoutez ensuite les crevettes et faites-les sauter rapidement. Incorporez l'ananas coupé en morceaux. Lorsque les crevettes commencent à changer de couleur, versez la pâte de curry jaune délayée dans un peu d'eau (environ 10 cl), puis le lait de coco. Mélangez bien le tout. Laissez mijoter 5 mn.

Retirez les crevettes de la sauce et laissez celle-ci légèrement épaissir. Faites cuire les nouilles de riz dans de l'eau bouillante (attention, elles cuisent très rapidement), égouttez-les bien, plongez-les dans la sauce avec les crevettes et mélangez délicatement le tout.

Répartissez les crevettes sur 4 assiettes et parsemez de basilic ciselé.